No. B959-h. 8 1875.

GLASGOW

UNIVERSITY

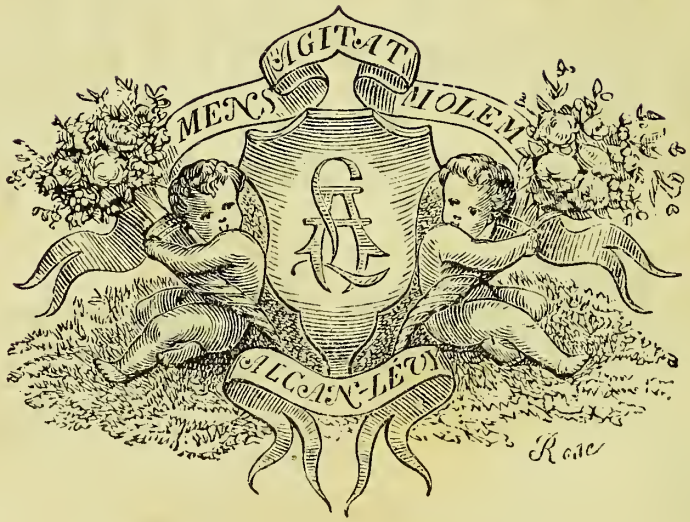
LIBRARY.

EUING COLLECTION.

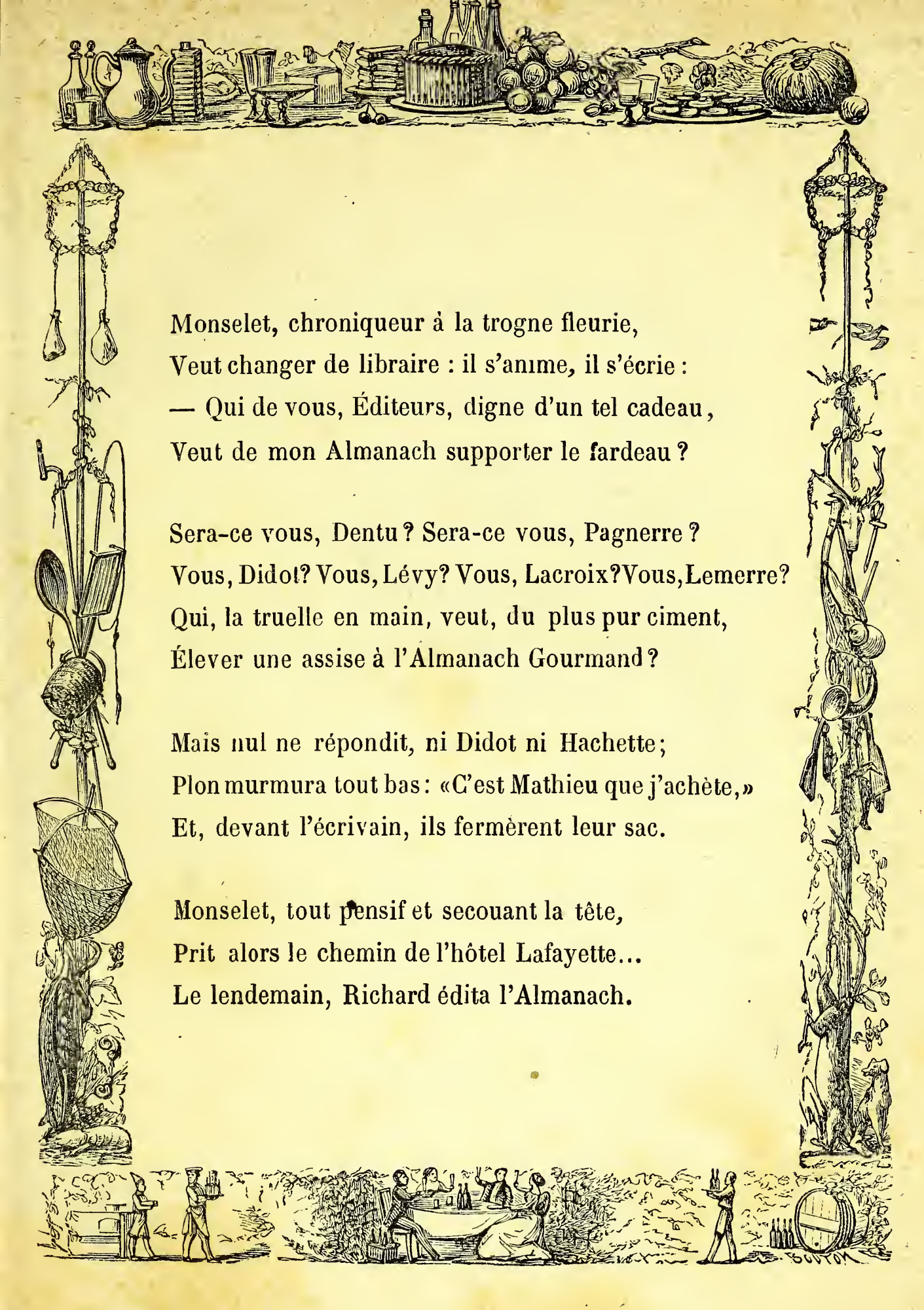
Digitized by the Internet Archive
in 2016

https://archive.org/details/b24921919

L'ALMANACH
GOURMAND
PAR
CHARLES MONSELET
POUR
1869
PARIS
LIBRAIRIE DU PETIT JOURNAL
21, Boulevard Montmartre.
JULES GRAS, LITH.



Typ. Alcan-Lévy, boulevard de Clichy, 62. — 8298

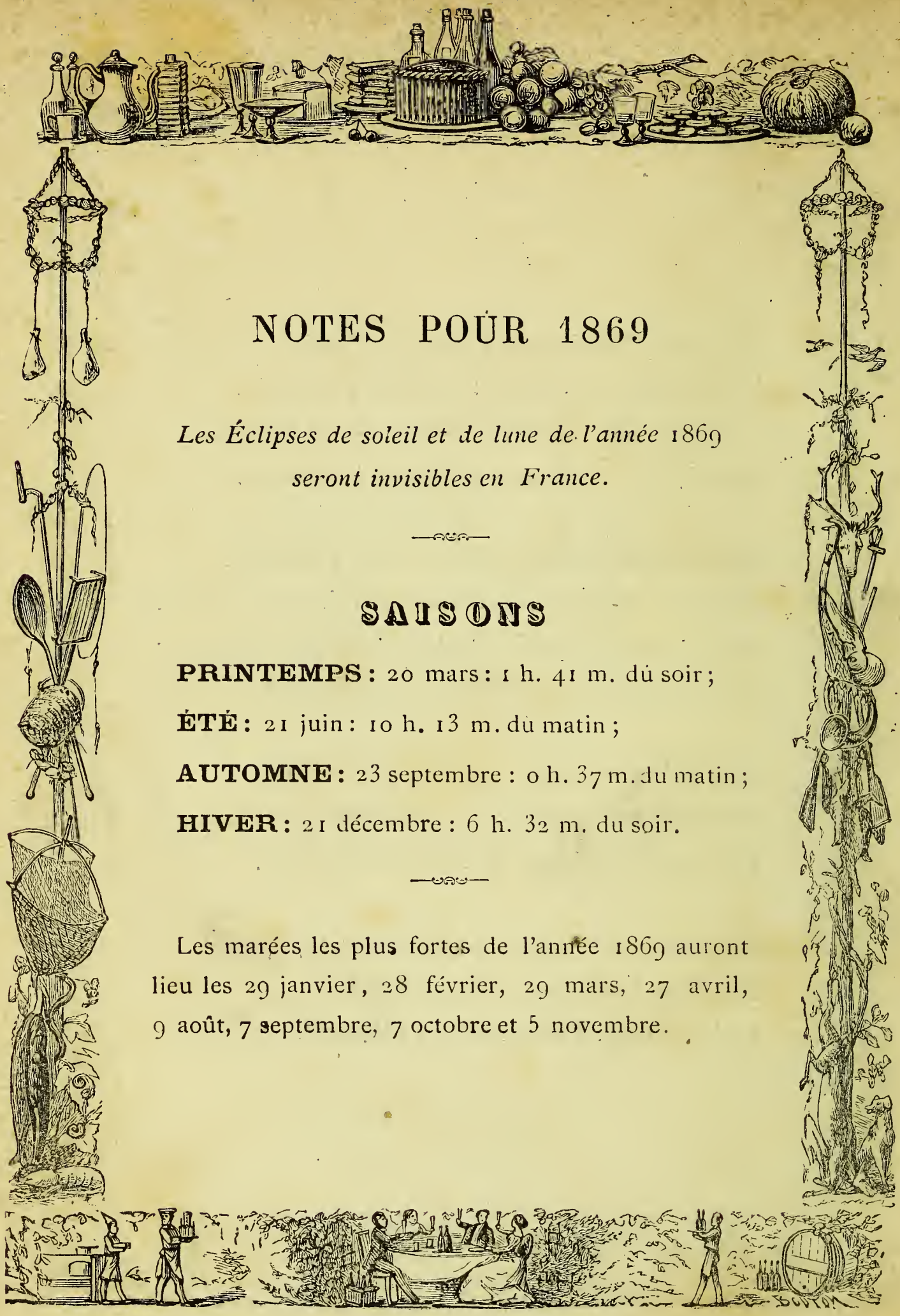


Monselet, chroniqueur à la trogne fleurie,
Veut changer de libraire : il s'anime, il s'écrie :
— Qui de vous, Éditeurs, digne d'un tel cadeau,
Veut de mon Almanach supporter le fardeau ?

Sera-ce vous, Dentu ? Sera-ce vous, Pagnerre ?
Vous, Didot? Vous, Lévy? Vous, Lacroix? Vous, Lemerre?
Qui, la truelle en main, veut, du plus pur ciment,
Élever une assise à l'Almanach Gourmand ?

Mais nul ne répondit, ni Didot ni Hachette;
Plon murmura tout bas : «C'est Mathieu que j'achète,»
Et, devant l'écrivain, ils fermèrent leur sac.

Monselet, tout pensif et secouant la tête,
Prit alors le chemin de l'hôtel Lafayette...
Le lendemain, Richard édita l'Almanach.



NOTES POUR 1869

Les Éclipses de soleil et de lune de l'année 1869 seront invisibles en France.

SAISONS

PRINTEMPS : 20 mars : 1 h. 41 m. du soir ;

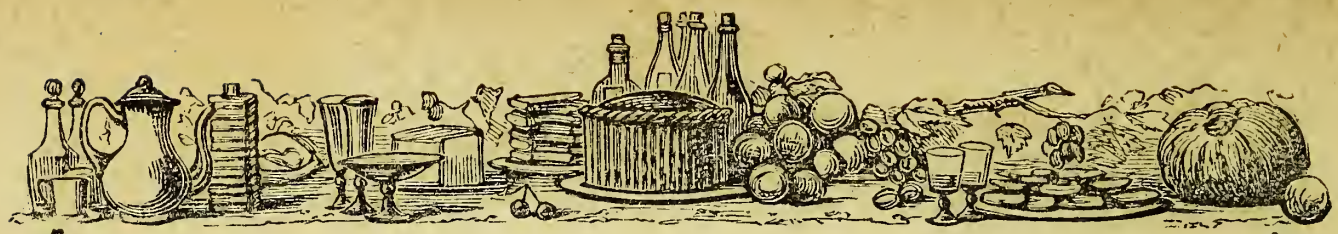
ÉTÉ : 21 juin : 10 h. 13 m. du matin ;

AUTOMNE : 23 septembre : 0 h. 37 m. du matin ;

HIVER : 21 décembre : 6 h. 32 m. du soir.

Les marées les plus fortes de l'année 1869 auront lieu les 29 janvier, 28 février, 29 mars, 27 avril, 9 août, 7 septembre, 7 octobre et 5 novembre.

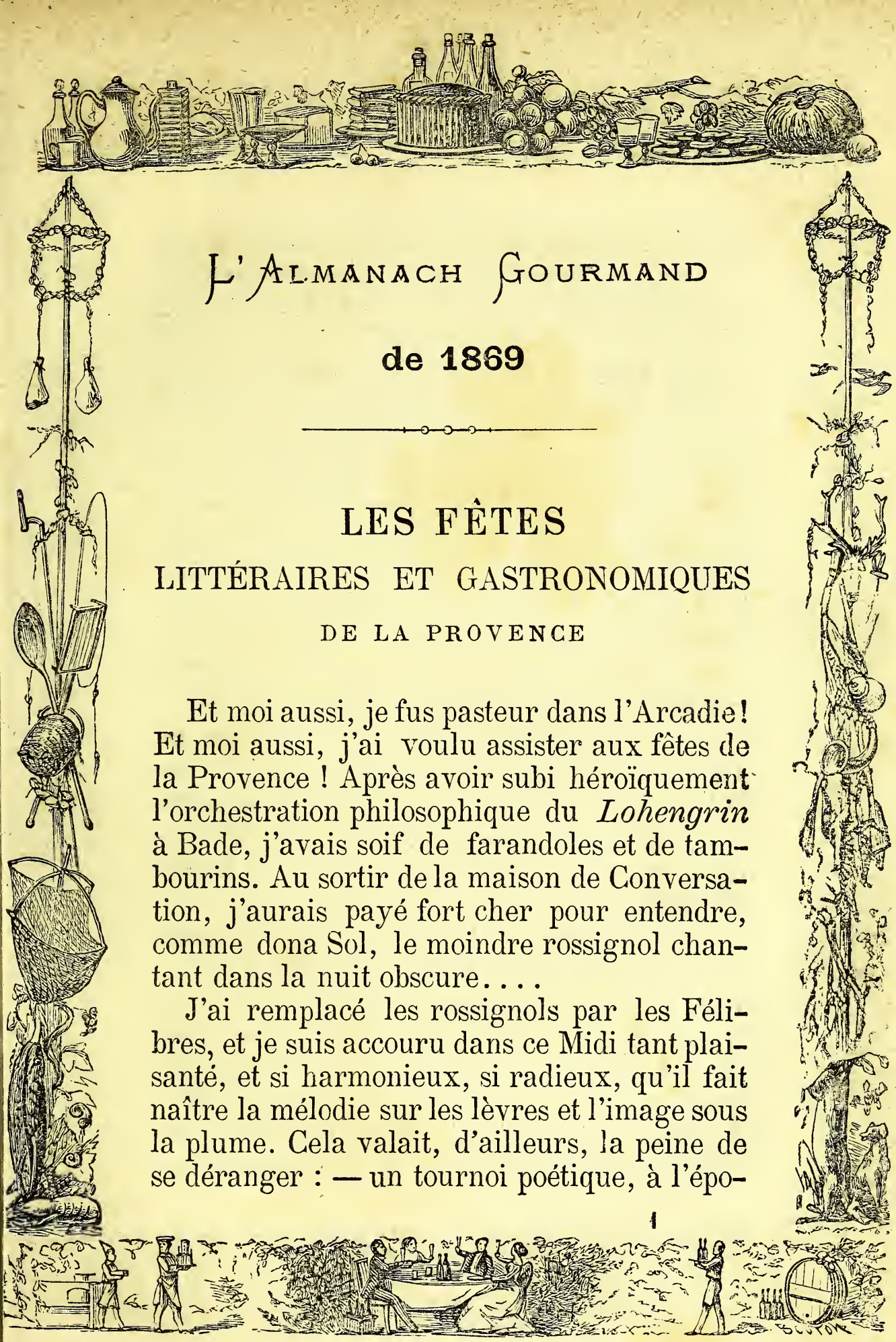
JANVIER.			FÉVRIER.			MARS.		
D. Q. 5. N. L. 12. P. Q. 21. P. L. 28.			D. Q. 3. N. L. 11. P. Q. 19. P. L. 26.			D. Q. 5. N. L. 13. P. Q. 21. P. L. 27.		
1	v	CIRCONCIS.	1	l	s. Ignace	1	l	s. Aubin
2	s	s. Basile, év.	2	m	PURIFICAT.	2	m	s. Simplice
3	D	se Geneviève	3	m	s. Blaise	3	m	s. Cunégond.
4	l	se Clémence	4	j	s. Gilbert	4	j	s. Casimir
5	m	se Amélie	5	v	se Agathe	5	v	s. Adrien
6	m	EPIPHANIE	6	s	s. Vaast	6	s	s. Collette
7	j	Noces	7	D	QUINQUAGÉS	7	D	LÆTARE
8	v	s. Lucien év.	8	l	s. Jean M.	8	l	s. Ponce
9	s	s. Pierre	9	m	Mardi Gras	9	m	s. François
10	D	s. Paul	10	m	CENDRES	10	m	s. Blanchard
11	l	s. Théodore	11	j	s. Séverin	11	j	se Euloge
12	m	s. Arcade	12	v	se Eulalie	12	v	s. Pol, év.
13	m	Bapt. de J.C.	13	s	s. Lézin	13	s	se Euphrasie
14	j	s. Hilaire	14	D	QUADRAGÉS.	14	D	PASSION
15	v	s. Maur	15	l	s. Faustin	15	l	s. Zacharie
16	s	s. Guillaume	16	m	se Julie	16	m	s. Cyriaque
17	D	s. Antoine	17	m	IV Temps	17	m	se Gertrude
18	l	Ch. s. Pierre	18	j	s. Siméon	18	j	s. Alexandre
19	m	s. Sulpice	19	v	s. Gabin	19	v	s. Joseph
20	m	s. Sébastien	20	s	s. Eucher	20	s	s. Joachim
21	j	se Agnès	21	D	REMINISCER	21	D	RAMEAUX
22	v	s. Vincent	22	l	se Isabelle	22	l	s. Epaphrod.
23	s	s. Ildefonse	23	m	s. Mérault	23	m	s. Victorien
24	D	SEPTUAGÉS.	24	m	s. Matthias	24	m	s Sim. M.
25	l	Conv. s. Paul	25	j	s. Césaire	25	j	s. Irénée
26	m	se Paule	26	v	s. Nestor	26	v	VEND. SAINT
27	m	s. Julien	27	s	se Honorine	27	s	s. Rupert
28	j	s. Charlem	28	D	OCULI	28	D	PAQUES
29	v	s. Franç. de S				29	l	s. Frisque
30	s	se Bathilde	N. d'Or. 8. Ep. XVII, C. S. 2. Ind. Rom 12, L. dom. C.			30	m	s. Rieul
31	D	SEPTUAGÉS.				31	m	se Balbi



AVRIL.			MAI.			JUIN.		
D Q. 3. N. L. 12.			D. Q. 3. N. L. 11.			D. Q. 2. N. L. 10.		
P. Q 19. P. L. 26.			P. Q. 18. P. L. 25.			P. Q. 17. P. L. 24.		
1	j	s Hugues	1	s	s Jacq. s.Ph	1	m	s. Pamphile
2	v	s. Franç. P.	2	D	s. Athanase	2	m	s. Pothin
3	s	s Richard	3	l	Rogations	3	j	Oct. F. D.
4	D	Quasimodo	4	m	s^e Monique	4	v	s. Optat
5	l	Annonciat.	5	m	Conv.s.Aug.	5	s	s. Boniface
6	m	s^e Prudence	6	j	ASCENS	6	D	s. Claude
7	m	s. Clotaire	7	v	s. Stanislas	7	l	s. Lié
8	j	s. Edèze	8	s	s. Désiré	8	m	s. Médard
9	v	s^e Marie	9	D	Oct. Asc	9	m	s^e Pélagie
10	s	s. Fulbert	10	l	s. Gordien	10	j	s. Landri
11	D	s. Godebert	11	m	s. Mamert	11	v	s. Barnabé
12	l	s. Jules	12	m	s. Pancrace	12	s	s^e Olympe
13	m	s. Marc	13	j	s. Servais	13	D	s. Ant. de P.
14	m	s. Tiburce	14	v	s. Pacôme	14	l	s. Rufin
15	j	s. Paterne	15	s	Vigile J.	15	m	s. Modeste
16	v	s. Fructueux	16	D	PEN EC.	16	m	s. Fargeau
17	s	s. Anicet	17	l	s. Pascal	17	j	s. Avit
18	D	s. Parfait	18	m	s. Venant	18	v	s^e Marine
19	l	s. Léon	19	m	IV Temps	19	s	s. Gerv. s. P.
20	m	s. Théotime	20	j	s. Bernard	20	D	s. Silvère
21	m	s. Anselme	21	v	s. Hospice	21	l	s. Leufroi
22	j	s^e Opportune	22	s	s^e Julie	22	m	s. Paulin
23	v	s. Georges	23	D	Trinité	23	m	s. Andry
24	s	s. Léger	24	l	s. Donatien	24	j	Nat.d.s.J.B.
25	D	s. Marc. abs.	25	m	s. Urbain	25	v	s. Prosper
26	l	s. Clet	26	m	s. Quadrat	26	s	s. Babolein
27	m	s. Polycarpe	27	j	Fête-Dieu	27	D	s. Crescent
28	m	s. Vital	28	v	s. Germain	28	l	Vigile J.
29	j	s. Robert	29	s	s. Maximin	29	m	s. Pierre s. P.
30	v	s. Eutrope	30	D	s. Félix	30	m	Com. s. P.
			31	l	s^e Pétronille			

JUILLET.			AOUT.			SEPTEMBRE.		
D.Q.2.N.L.9.P.Q. 16.P.L.23.D.Q.31.			N. L. 7. P. Q. 14. P. L. 22. D. Q. 30			N. L. 6. P. Q. 12. P. L. 20. D. Q. 26.		
1	j	se Eléonore	1	D	se Sophie	1	m	s.Leu, s. Gil.
2	v	Vis. N. D.	2	l	s. Etienne P.	2	j	s.Lazare
3	s	s. Thierry	3	m	Inv. s Etien.	3	v	s.Grégoire
4	D	Tr. s. Martin	4	m	s.Dominique	4	s	seRosalie
5	l	se Zoé	5	j	s. Yon	5	D	s.Bertin
6	m	s. Tranquille	6	v	Transf. J. C.	6	l	s.Onésime
7	m	se Aubierge	7	s	s. Gaëtan	7	m	s.Cloud
8	j	s. Procope	8	D	s. Justin	8	m	Nat. de N.D.
9	v	s. Cyrille	9	l	s. Amour	9	j	s.Omer
10	s	se Félicie	10	m	s. Laurent	10	v	se Pulchérie
11	D	Tr. s. Benoît	11	m	se Suzanne	11	s	s.Hyacinthe
12	l	s. Gualbert	12	j	se Claire	12	D	s.Raphaël.
13	m	s. Eugène	13	v	s. Hippolyte	13	l	s.Maurille
14	m	s Bonavent.	14	s	Vigile J.	14	m	Ex. se Croix
15	j	s. Henri	15	D	ASSOMP T.	15	m	IV Temps
16	v	s. Eustate	16	l	s. Roch	16	j	s.Cornélius
17	s	s. Alexis	17	m	s Mammès	17	v	s.Lambert
18	D	s.Thom.d'A.	18	m	se Hélène	18	s	s.Jean Chr.
19	l	s.Vinc. de P.	19	j	s. Louis	19	D	s.Janvier
20	m	se Marguer.	20	v	s. Bernard	20	l	s.Eustache
21	m	s. Victor	21	s	s. Privat	21	m	s.Matthieu
22	j	se Madeleine	22	D	s. Symphor.	22	m	s.Maurice
23	v	s. Apollinair	23	l	s. Sidoine	23	j	se Thècle
24	s	Jours C.	24	m	s. Barthél.	24	v	s.Andoche
25	D	s. Jacq. le M	25	m	s. Louis	25	s	s.Firmin
26	l	se Anne	26	j	Fin. J. C.	26	D	se Justine
27	m	s. Pantaléon	27	v	s. Césaire	27	l	s.Côme s. D.
28	m	s. Samson	28	s	s.Augustin	28	m	s.Céran
29	j	se Marthe	29	D	s.Médé	29	m	s.Michel
30	v	s. Abdon.	30	l	s.Fiacre	30	j	s.Jérôme
31	s	s. Germ. l'A.	31	m	s.Ovide			

OCTOBRE.			NOVEMBRE.			DÉCEMBRE.		
N. L. 5. P. Q. 12.			N. L. 3. P. Q. 11.			N. L. 3. P. Q. 10.		
P. L. 20. D. Q. 28			P. L. 19. D. Q. 26.			P. L. 18. D. Q. 26.		
1	v	s. Rémy	1	l	TOUSSAIN	1	m	s. Eloi
2	s	ss. Anges G.	2	m	Trépassés	2	j	s. Franç. X.
3	D	s. Cyprien	3	m	s. Marcel	3	v	s. Eloq.
4	l	s. Franç. d'A	4	j	s. Charles B.	4	s	se Barbe
5	m	se Aure	5	v	s. Zacharie	5	D	s. Sabas
6	m	s. Bruno	6	s	s. Léonard	6	l	s. Nicolas
7	j	s. Serge	7	D	s. Florentin	7	m	se Fare
8	v	se Brigitte	8	l	ses Reliques	8	m	CONCEP. N.D
9	s	s. Denis	9	m	s. Mathurin	9	j	se Gorgonie
10	D	s. Paulin	10	m	s. Juste	10	v	s. Valeri
11	l	s. Gome	11	j	s. Martin	11	s	s. Daniel
12	m	s. Vilfrid	12	v	s. René	12	D	se Valère
13	m	s. Géran	13	s	s. Brice	13	l	s. Luce
14	j	s. Calixte	14	D	s. Bertrand	14	m	s. Nicaise
15	v	se Thérèse	15	l	se EUGÉNIE	15	m	IV Temps.
16	s	s. Gal, év.	16	m	s. Edme	16	j	se Adélaïde
17	D	s. Cerbo	17	m	s. Agnan	17	v	se Olympe
18	l	s. Luc, évan.	18	j	se Aude	18	s	s. Gatien
19	m	s. Savinien	19	v	se Elisabeth	19	D	s. Timothé
20	m	s. Caprais	20	s	s. Edmond	20	l	se Philogone
21	j	se Ursule	21	D	Prés. N. D.	21	m	s. Thomas
22	v	s. Mellon	22	l	se Cécile	22	m	s. Honorat
23	s	s. Hilarion	23	m	s. Clément	23	j	se Victoire
24	D	s. Magloire	24	m	s. Séverin	24	v	Vigile J.
25	l	s. Crépin s. C	25	j	se Cathérine	25	s	NOEL
26	m	s. Rustique	26	v	se Geneviève	26	D	s. Etienne
27	m	se Frumence	27	s	s. Maxime	27	l	s. Jean, év.
28	j	s Sim. S J.	28	D	AVENT	28	m	ss. Innocents
29	v	s. Faron	29	l	s. Saturnin	29	m	s. Troph.
30	s	Vigile J.	30	m	s. André	30	j	s. Sabin
31	D	s. Quentin				31	v	s. Sylvestre



L'Almanach Gourmand

de 1869

LES FÊTES

LITTÉRAIRES ET GASTRONOMIQUES

DE LA PROVENCE

Et moi aussi, je fus pasteur dans l'Arcadie! Et moi aussi, j'ai voulu assister aux fêtes de la Provence ! Après avoir subi héroïquement l'orchestration philosophique du *Lohengrin* à Bade, j'avais soif de farandoles et de tambourins. Au sortir de la maison de Conversation, j'aurais payé fort cher pour entendre, comme dona Sol, le moindre rossignol chantant dans la nuit obscure....

J'ai remplacé les rossignols par les Félibres, et je suis accouru dans ce Midi tant plaisanté, et si harmonieux, si radieux, qu'il fait naître la mélodie sur les lèvres et l'image sous la plume. Cela valait, d'ailleurs, la peine de se déranger : — un tournoi poétique, à l'épo-

que où nous sommes, en 1868, à cette heure si rapide, si grave, si pleine d'événements et d'enseignements ! Une levée de lyres dans la saison des élections !

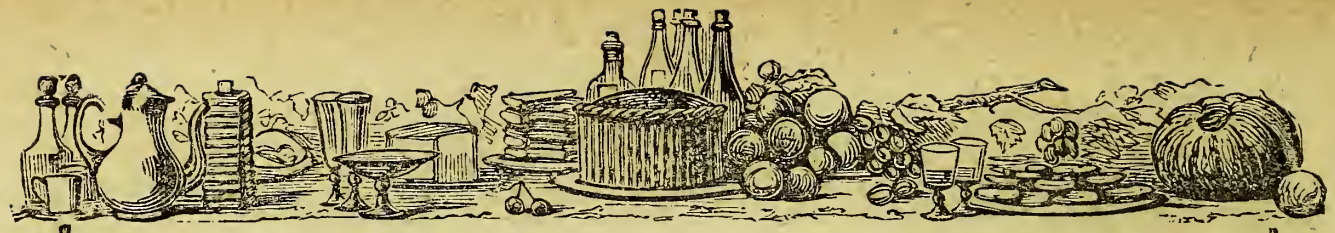
Mais peut-être est-il quelques-uns de mes lecteurs qui ignorent les circonstances ayant amené ce fait inouï, exorbitant. Ils sauront donc qu'il y a quelques mois les poètes catalans ont invité les poètes provençaux à venir les voir à Barcelone. Pendant trois semaines, l'Espagne a couvert de fleurs Frédéric Mistral, et dressé des arcs de triomphe à Louis Roumieux — et à d'autres, dont les noms m'échappent. A leur tour, Louis Roumieux et Frédéric Mistral ont voulu rendre aux Espagnols leurs arcs de triomphe et leurs fleurs. Le lieu de rendez-vous choisi a été Saint-Rémy, un chef-lieu de canton du département des Bouches-du-Rhône. — Choix modeste, et qui m'avait déjà préparé en faveur des Félibres !

Des invitations ont été adressées à la presse de province, et même à la presse de Paris. Il était permis de supposer, sans trop d'invraisemblance, qu'un voyage aussi lointain, dans un but aussi inusité, ferait sourire et reculer la plupart de nos confrères. A notre grande et joyeuse surprise, il n'en a pas été ainsi. Pendant les journées du 12 et du 13 septembre,

les voitures publiques de Tarascon à Saint-Rémy n'ont été occupées qu'à transporter la fleur des pois des chroniqueurs parisiens, étonnés de se trouver réunis à une telle distance du boulevard des Italiens...

Je suis arrivé dernier, — comme toujours, — avec Francisque Sarcey, et juste pour l'heure du banquet. Deux cents convives environ se trouvaient déjà rassemblés dans la salle de l'école communale. On m'a placé entre Mistral et Aubanel. Voir le menu, *page 14*, imprimé en langue provençale, et auquel j'ai cru nécessaire de joindre la traduction en regard.

Le dîner a été vite expédié; on avait hâte d'en venir aux toasts. Je ne dirai pas tous ces discours, qui ont rivalisé d'éloquence, de foi, d'entraînement.—Le thème commun était l'union de la Catalogne et de la Provence. Don Balaguer, un orateur d'une distinction extrême, à la parole vibrante, au regard brillant, a très heureusement caractérisé cette union. « De tout temps, a-t-il dit, la Provence et la Catalogne ont échangé leurs destinées et leurs trouvères : Don Ramon Béranger, né à Barcelone, fut le meilleur des comtes de Provence; Jacques-le-Conquérant, né en Provence, devint le meilleur des comtes de Catalogne. Les mêmes vagues qui vont se briser



sur les rochers escarpés du château d'If reprennent ensuite leurs mouvements primitifs, et vont blanchir de leur écume les récifs du château de Montjouy. »

Croirait-on que ces discours se sont terminés par une immense farandole, dansée autour de la table par les orateurs et par les auditeurs, au son des tambourins de l'Académie d'Aix ? Tel est l'usage du pays ; tout finit par des farandoles. — Ensuite, les invités se sont répandus dans la petite ville de Saint-Rémy, coquettement pavoisée.

Parlons de Saint-Rémy : 6,000 habitants (il n'y a pas longtemps que M. Prud'homme aurait dit 6,000 *âmes),* école communale, société d'agriculture, commerce important de garance et de chardon, carrières inépuisables, huile supérieure ; voilà pour l'utile.

Pour le reste, c'est-à-dire pour le plaisir des yeux, de larges boulevards plantés de beaux platanes, un amphithéâtre de montagnes grises, des jardins potagers à foison, des fontaines à chaque pas, car les fontaines jouent un grand rôle dans le Midi. Celle de Nostradamus — un enfant de Saint-Rémy, s'il vous plaît — est située au milieu de la ville, à l'angle d'un vieux carrefour, et surmontée du buste du prophète, en bonnet carré.

C'est cette petite ville de Saint-Rémy qui

a offert, trois jours durant, une animation et un spectacle à rendre jalouse plus d'une importante cité. Courses de taureaux, bals champêtres, excursion à la ville morte des Baux, *pégoulades,* — c'est-à-dire promenades aux flambeaux, — rien n'a manqué au plaisir et à la surprise des invités.

Une circonstance indépendante de ma volonté m'a empêché de me trouver au tournoi littéraire, qui était l'objet principal de la réunion, et où Félibres et Catalans s'en sont donné à lyre-que-veux-tu. Emportés par l'exemple, quelques-uns de mes confrères, au regret de n'être pas poètes, mais ne voulant pas en avoir le démenti, se sont mis à réciter ou à lire, qui du Lamartine, qui de l'Alfred de Musset. Cela a été un véritable vertige.

Je serais un ingrat, si j'oubliais les faveurs particulières dont j'ai été comblé. Aussi m'empressé-je de présenter mon tribut de reconnaissance à mon hôte courtois, M. Trouche, directeur du *Crédit agricole de Saint-Rémy,* à M. Cyprien Gautier, le maire, le plus officieux des cicerones, — et à M. Alphonse Millaud, l'aimable organisateur de cette solennité internationale.

CHARLES MONSELET.

PITANÇO FREJO

Oulivo d'Ais.
Saucissot d'Arle.
Tèsto de porc-cinglié.

PITANÇO CAUDO

Pastissoun d'Avignoun à la Rèino.

INTRADO

Filet de biou à la Prouvençalo.
Boui-abaisso dou Martegue.
Peis de mar à l'aioli.
Salmi de caio i rabasso.
Cambajoun glaça emé macedoni de liéume.
Galantino de pavoun.

ROUSTIT

Dindounèu de la Bartalasso i creissoun.
Broucheto de charlico.

ENTRE-PLAT

Rampau de chambre.

LIÉUME

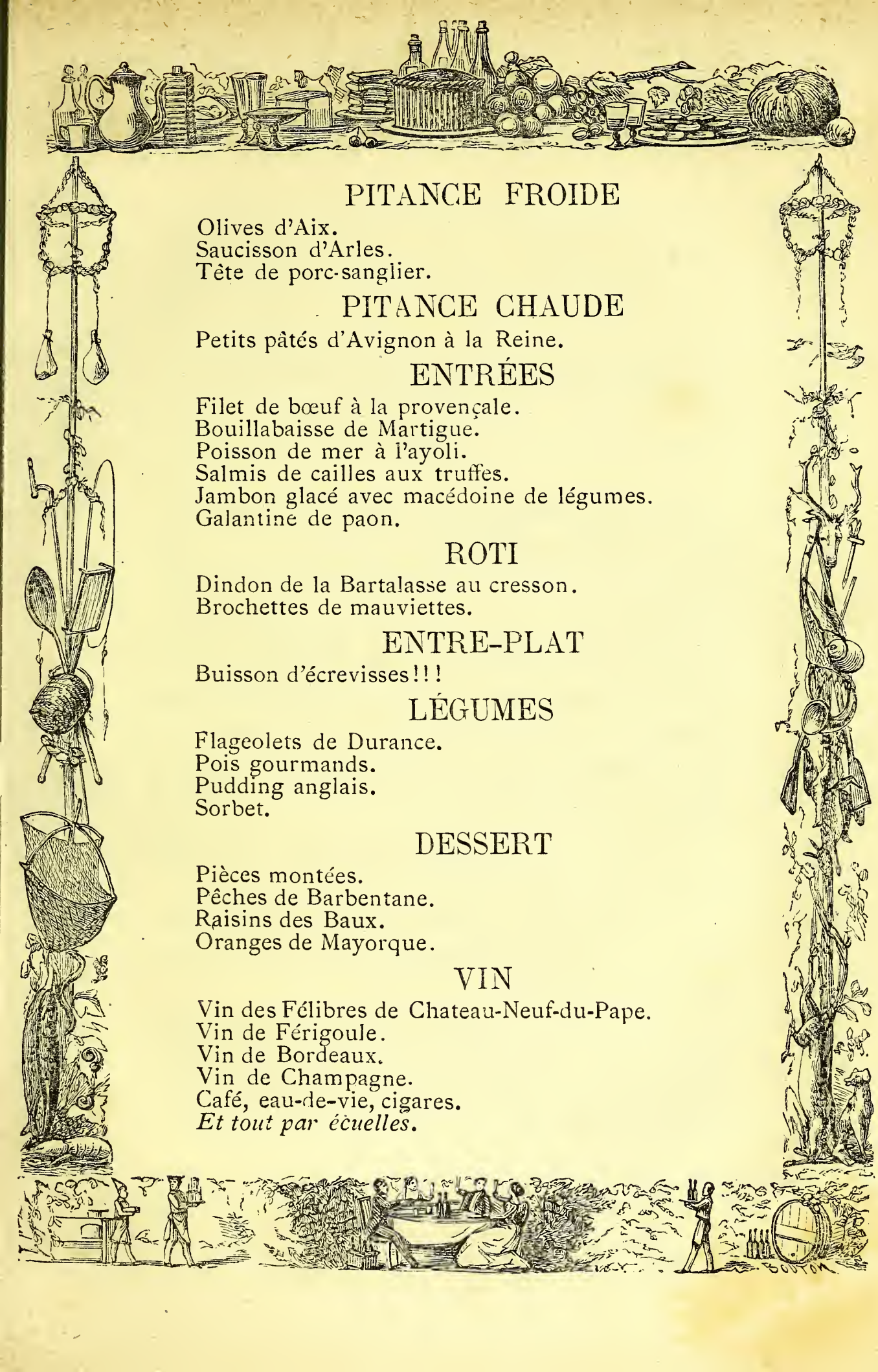
Faioulet de Durènço.
Pese groumandoun.
Pudding anglés.
Sourbet.

DESSERT

Pèço mountado.
Pessègue de Barbentano.
Rasin di Baus.
Arange de Maiorco.

VIN

Vin di Felibre, de Castèu-nou-de-Papo.
Vin de Ferigoulet.
Vin di Bourdelés.
Vin de Champagno.
Cafè, aigo-ardent, cigaro.
E tout pèr escudello.



PITANCE FROIDE

Olives d'Aix.
Saucisson d'Arles.
Tête de porc-sanglier.

PITANCE CHAUDE

Petits pâtés d'Avignon à la Reine.

ENTRÉES

Filet de bœuf à la provençale.
Bouillabaisse de Martigue.
Poisson de mer à l'ayoli.
Salmis de cailles aux truffes.
Jambon glacé avec macédoine de légumes.
Galantine de paon.

ROTI

Dindon de la Bartalasse au cresson.
Brochettes de mauviettes.

ENTRE-PLAT

Buisson d'écrevisses!!!

LÉGUMES

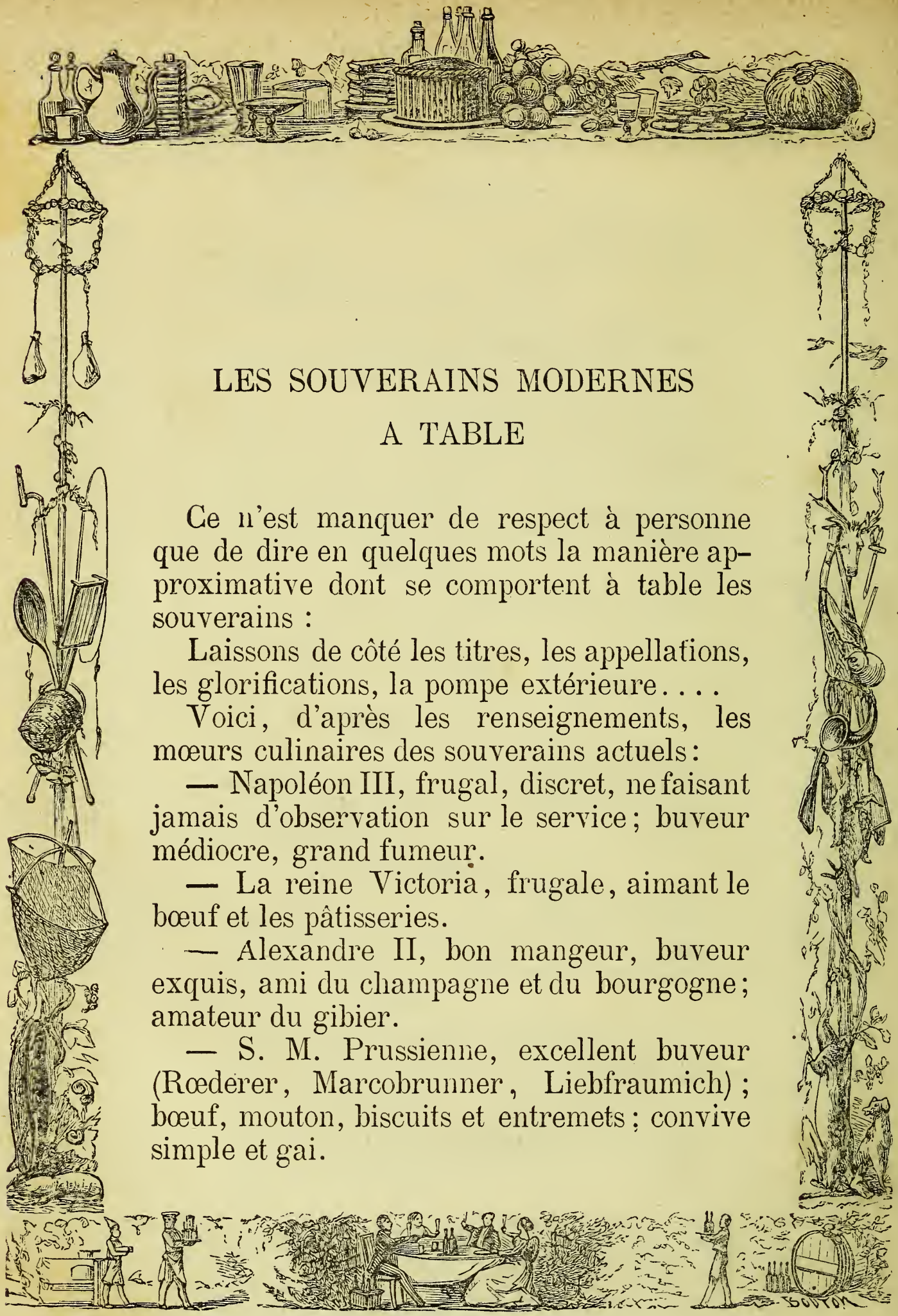
Flageolets de Durance.
Pois gourmands.
Pudding anglais.
Sorbet.

DESSERT

Pièces montées.
Pêches de Barbentane.
Raisins des Baux.
Oranges de Mayorque.

VIN

Vin des Félibres de Chateau-Neuf-du-Pape.
Vin de Férigoule.
Vin de Bordeaux.
Vin de Champagne.
Café, eau-de-vie, cigares.
Et tout par écuelles.



LES SOUVERAINS MODERNES A TABLE

Ce n'est manquer de respect à personne que de dire en quelques mots la manière approximative dont se comportent à table les souverains :

Laissons de côté les titres, les appellations, les glorifications, la pompe extérieure....

Voici, d'après les renseignements, les mœurs culinaires des souverains actuels :

— Napoléon III, frugal, discret, ne faisant jamais d'observation sur le service ; buveur médiocre, grand fumeur.

— La reine Victoria, frugale, aimant le bœuf et les pâtisseries.

— Alexandre II, bon mangeur, buveur exquis, ami du champagne et du bourgogne ; amateur du gibier.

— S. M. Prussienne, excellent buveur (Rœderer, Marcobrunner, Liebfraumich) ; bœuf, mouton, biscuits et entremets ; convive simple et gai.

— S. M. Autrichienne, convive soucieux, partisan des viandes brunes, ami du mouton et du gibier, vins nationaux de Hongrie et vins bordelais.

— S. M. d'Italie, grand chasseur, fort appétit sur les viandes blanches et les petits gibiers ; tueur de sangliers, dont il ne mange pas ; porté sur les vins de la Côte-d'Or.

— S. M. Isabelle d'Espagne, bon appétit pour les viandes blanches et jeunes, portée sur les vins nationaux et sur les bordelais.

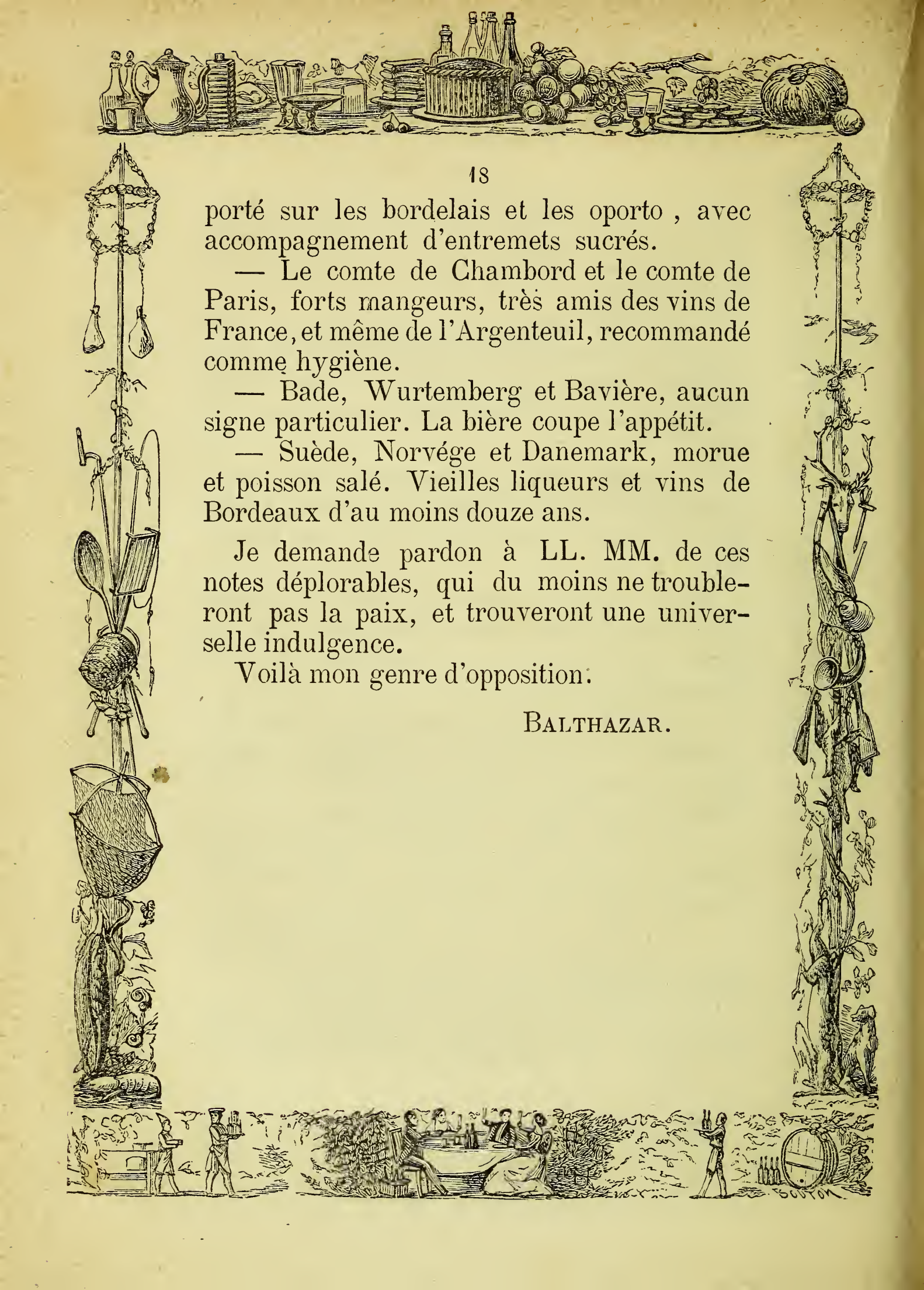
— S. H. le Sultan, partisan des fortes nourritures, des riz, des entremets sucrés, des fruits asiatiques, et, par contraste, des vins de Bourgogne.

— S. M. Néerlandaise, beau viveur, favorable à la boucherie, à la marée, notamment au saumon. Vins vieux de Bourgogne. L'une des belles caves de l'Europe.

— S. M. Belge, mauviette en fait d'estomac. Ami des petits gibiers, notamment de la grive. Vins vieux de Bourgogne.

— S. M. de Hanovre, faisan de Bohême, coq de bruyère de Gallicie, jambon fumé de Styrie. Vins du Rhin et de la Moselle.

—S. M. de Portugal, hochequeue en fait d'estomac. Petit mangeur, buveur médiocre,



porté sur les bordelais et les oporto , avec accompagnement d'entremets sucrés.

— Le comte de Chambord et le comte de Paris, forts mangeurs, très amis des vins de France, et même de l'Argenteuil, recommandé comme hygiène.

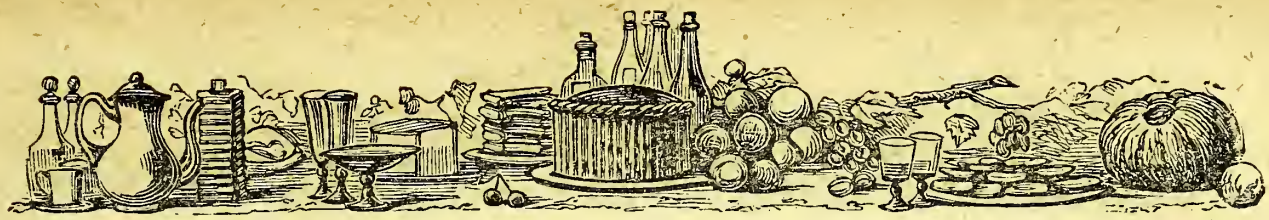
— Bade, Wurtemberg et Bavière, aucun signe particulier. La bière coupe l'appétit.

— Suède, Norvége et Danemark, morue et poisson salé. Vieilles liqueurs et vins de Bordeaux d'au moins douze ans.

Je demande pardon à LL. MM. de ces notes déplorables, qui du moins ne troubleront pas la paix, et trouveront une universelle indulgence.

Voilà mon genre d'opposition.

BALTHAZAR.



ÉTUDE SUR LA MOUTARDE

Je reçois parfois de singulières lettres ; en voici une que j'ai reçue ce matin :

« Monsieur,

« Vous êtes à la fois, dit-on, grand littérateur et excellent cuisinier.

« Vous vous êtes occupé, comme Lucrèce, de l'origine des hommes et des choses.

« Pourriez-vous me rendre l'énorme service de me dire, *chronologiquement*, à quelle époque remonte la moutarde ?

« *Étymologiquement*, d'où vient son nom * ?

« *Botaniquement*, à quelle famille appartient la plante ?

« *Culinairement*, quelle est la préparation que vous préférez ?

« Je ne doute pas qu'un journal ne s'empresse de publier cette étude chronologico-

* Ce nom est l'objet d'un pari entre moi et quelques amis.

botanico-culinaire, signée de votre main, et je vous aurai une véritable reconnaissance de vous rendre à mon désir.

« *Un lecteur qui ne perd pas une de vos causeries.* »

*
* *

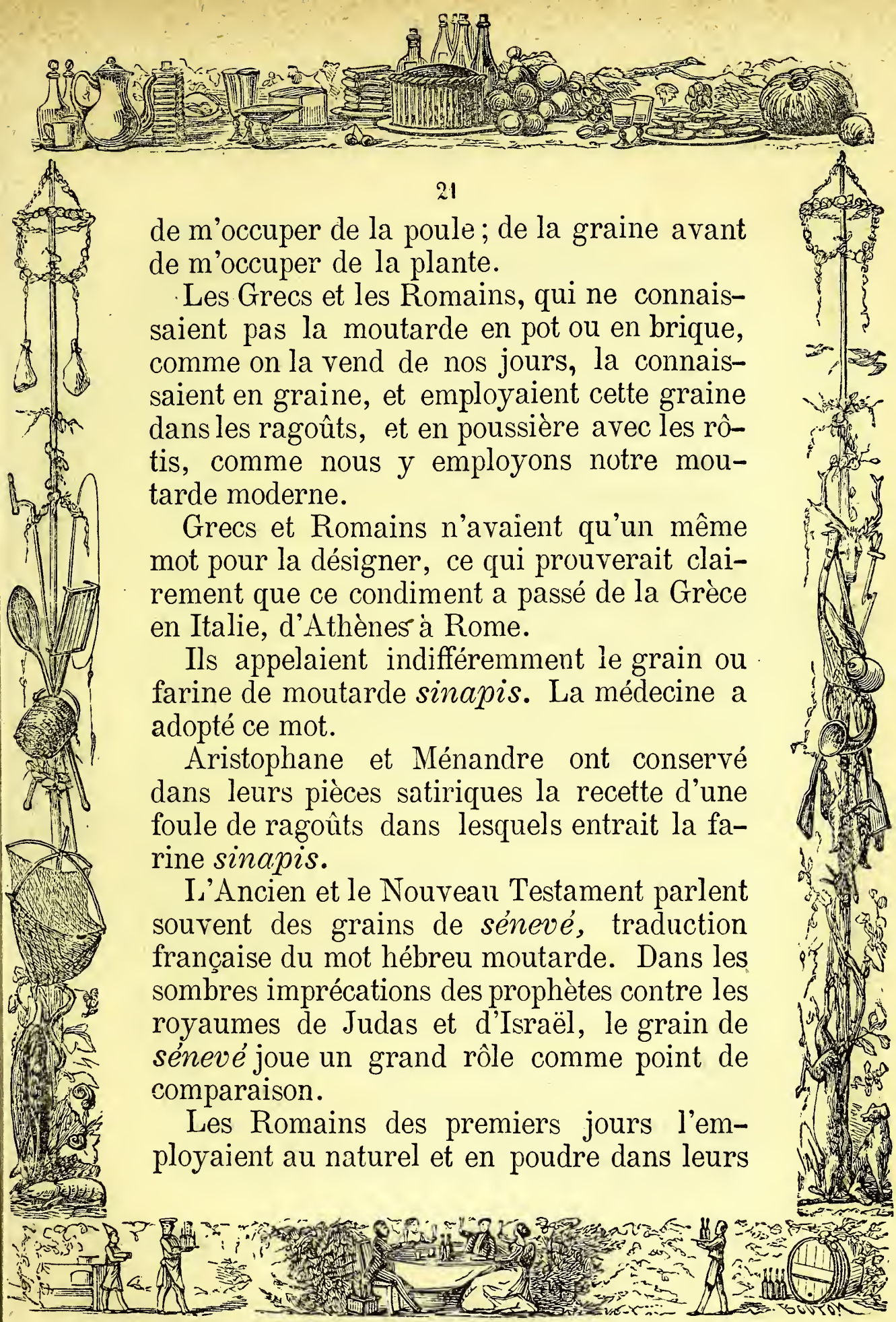
Si mon correspondant anonyme, au lieu de me demander le grand jour de la publicité, m'avait dit où je pourrais lui répondre, fût-ce directement, — fût-ce poste restante, — sous un nom en l'air, — sous une initiale, — sous un nombre plus ou moins considérable d'étoiles, — je ne vous adresserais pas cette causerie.

Mais vous êtes si indulgent pour moi, je suis tellement convaincu, comme Pic de la Mirandole, que l'on peut parler avec intérêt de *toutes les choses connues et de quelques autres encore,* que je me rends *immédiatement* aux désirs de mon lecteur, sans trop craindre que les autres lecteurs s'en plaignent.

Nous allons aborder franchement la question.

Vous me demandez, cher anonyme, à quelle époque la moutarde remonte.

Permettez-moi de m'occuper de l'œuf avant



de m'occuper de la poule ; de la graine avant de m'occuper de la plante.

Les Grecs et les Romains, qui ne connaissaient pas la moutarde en pot ou en brique, comme on la vend de nos jours, la connaissaient en graine, et employaient cette graine dans les ragoûts, et en poussière avec les rôtis, comme nous y employons notre moutarde moderne.

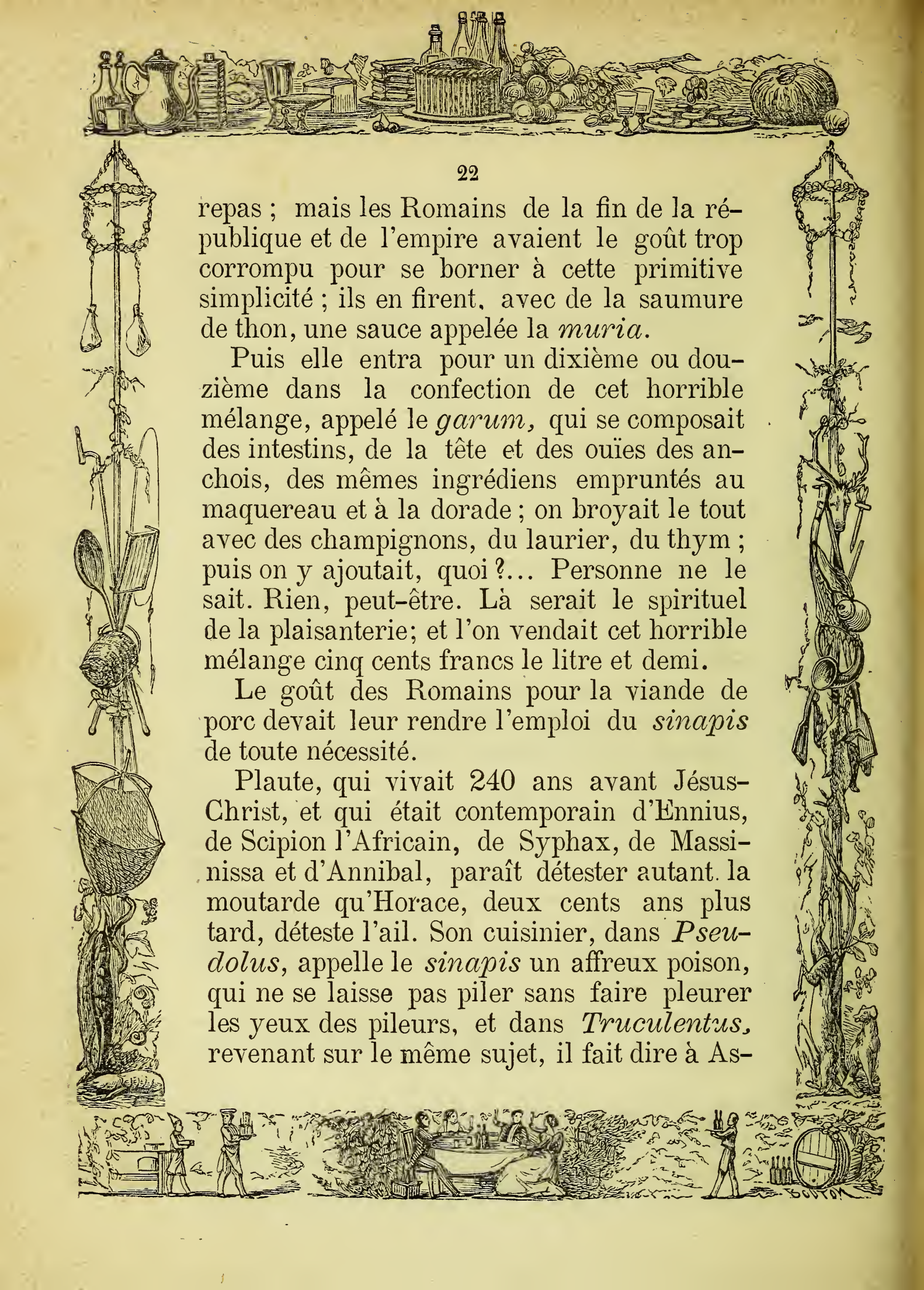
Grecs et Romains n'avaient qu'un même mot pour la désigner, ce qui prouverait clairement que ce condiment a passé de la Grèce en Italie, d'Athènes à Rome.

Ils appelaient indifféremment le grain ou farine de moutarde *sinapis*. La médecine a adopté ce mot.

Aristophane et Ménandre ont conservé dans leurs pièces satiriques la recette d'une foule de ragoûts dans lesquels entrait la farine *sinapis*.

L'Ancien et le Nouveau Testament parlent souvent des grains de *sénevé*, traduction française du mot hébreu moutarde. Dans les sombres imprécations des prophètes contre les royaumes de Judas et d'Israël, le grain de *sénevé* joue un grand rôle comme point de comparaison.

Les Romains des premiers jours l'employaient au naturel et en poudre dans leurs

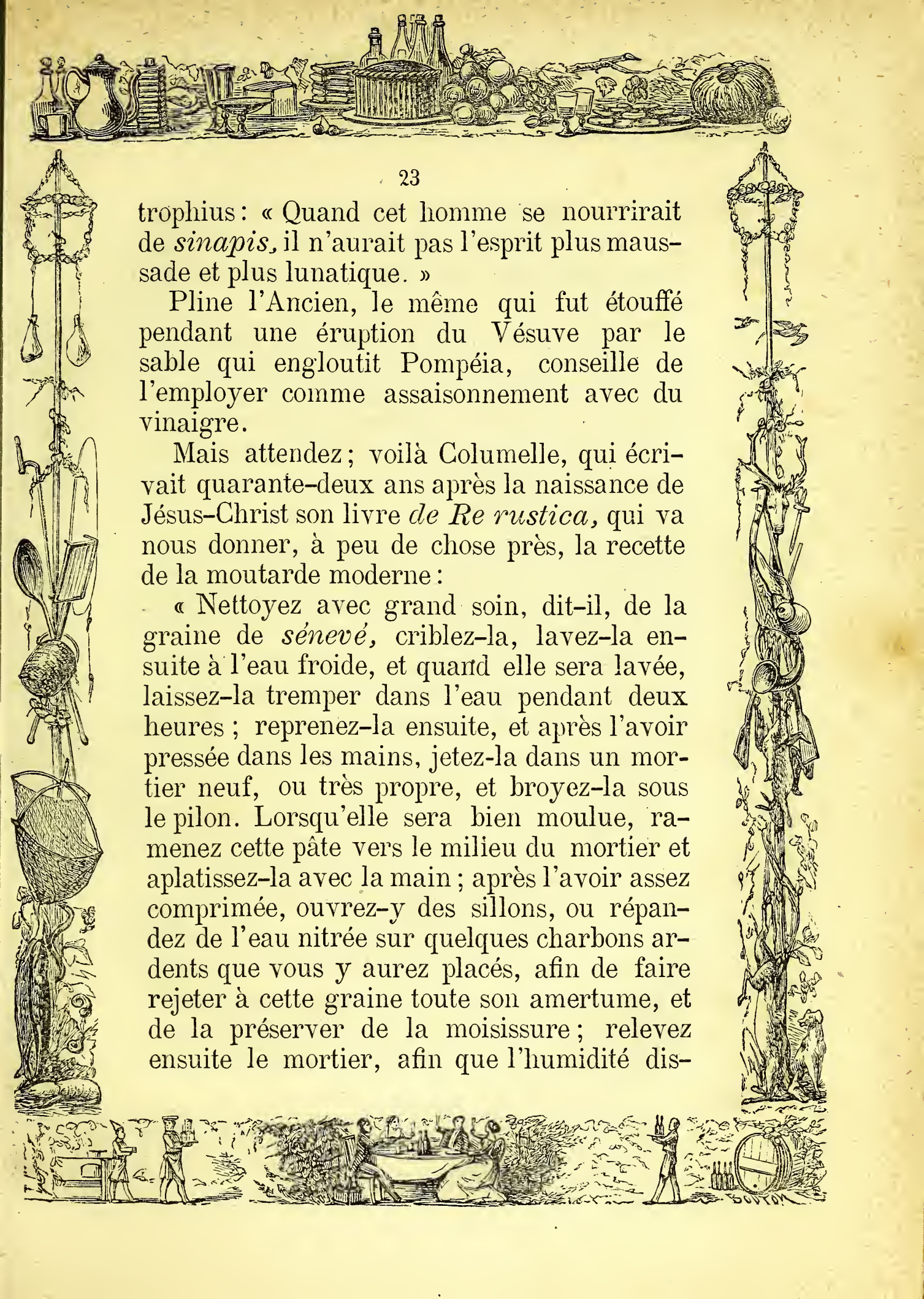


repas ; mais les Romains de la fin de la république et de l'empire avaient le goût trop corrompu pour se borner à cette primitive simplicité ; ils en firent, avec de la saumure de thon, une sauce appelée la *muria*.

Puis elle entra pour un dixième ou douzième dans la confection de cet horrible mélange, appelé le *garum*, qui se composait des intestins, de la tête et des ouïes des anchois, des mêmes ingrédiens empruntés au maquereau et à la dorade ; on broyait le tout avec des champignons, du laurier, du thym ; puis on y ajoutait, quoi ?... Personne ne le sait. Rien, peut-être. Là serait le spirituel de la plaisanterie; et l'on vendait cet horrible mélange cinq cents francs le litre et demi.

Le goût des Romains pour la viande de porc devait leur rendre l'emploi du *sinapis* de toute nécessité.

Plaute, qui vivait 240 ans avant Jésus-Christ, et qui était contemporain d'Ennius, de Scipion l'Africain, de Syphax, de Massinissa et d'Annibal, paraît détester autant la moutarde qu'Horace, deux cents ans plus tard, déteste l'ail. Son cuisinier, dans *Pseudolus*, appelle le *sinapis* un affreux poison, qui ne se laisse pas piler sans faire pleurer les yeux des pileurs, et dans *Truculentus*, revenant sur le même sujet, il fait dire à As-



trophius : « Quand cet homme se nourrirait de *sinapis*, il n'aurait pas l'esprit plus maussade et plus lunatique. »

Pline l'Ancien, le même qui fut étouffé pendant une éruption du Vésuve par le sable qui engloutit Pompéia, conseille de l'employer comme assaisonnement avec du vinaigre.

Mais attendez ; voilà Columelle, qui écrivait quarante-deux ans après la naissance de Jésus-Christ son livre *de Re rustica*, qui va nous donner, à peu de chose près, la recette de la moutarde moderne :

« Nettoyez avec grand soin, dit-il, de la graine de *sénevé*, criblez-la, lavez-la ensuite à l'eau froide, et quand elle sera lavée, laissez-la tremper dans l'eau pendant deux heures ; reprenez-la ensuite, et après l'avoir pressée dans les mains, jetez-la dans un mortier neuf, ou très propre, et broyez-la sous le pilon. Lorsqu'elle sera bien moulue, ramenez cette pâte vers le milieu du mortier et aplatissez-la avec la main ; après l'avoir assez comprimée, ouvrez-y des sillons, ou répandez de l'eau nitrée sur quelques charbons ardents que vous y aurez placés, afin de faire rejeter à cette graine toute son amertume, et de la préserver de la moisissure ; relevez ensuite le mortier, afin que l'humidité dis-

paraisse entièrement. Versez sur cette pâte du fort vinaigre blanc, opérez le mélange au moyen du pilon, et passez au tamis. »

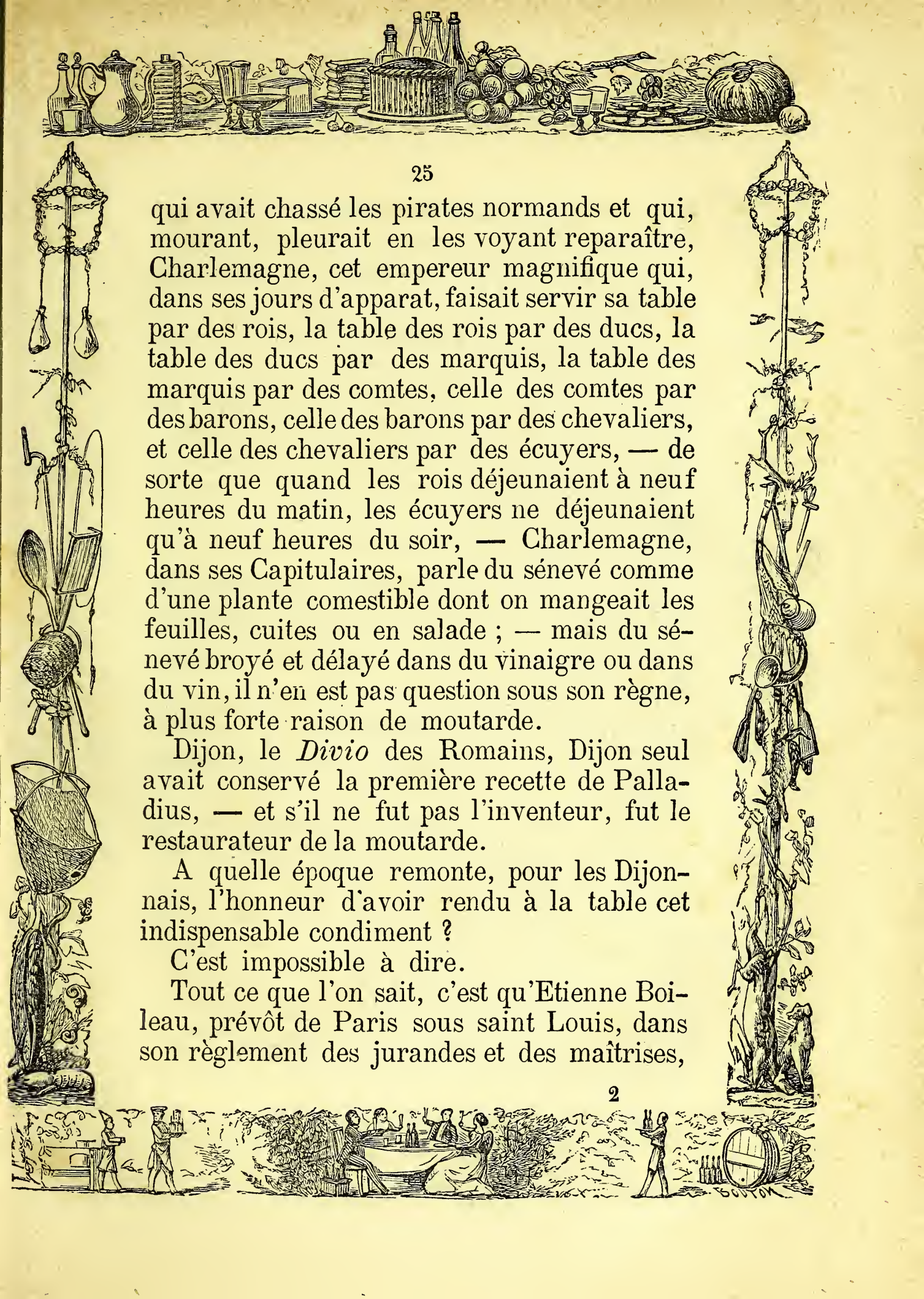
Vous voyez, nous brûlons, et n'était l'avis du célèbre gastronome Courchamps, qui, sans proscrire absolument le vinaigre, lui préfère l'eau chaude ou le vin blanc, nous nous rapprocherions diablement de la moutarde moderne, laquelle daterait de quarante-deux ans après Jésus-Christ.

La voulez-vous un peu plus perfectionnée? Voici une recette qui date du quatrième siècle; elle est de Palladius, fils d'Exupérantius, préfet des Gaules:

« Réduisez en poudre un setier et demi de graine de sénevé ; mettez-y une livre de miel, une livre d'huile d'Espagne, un setier de fort vinaigre blanc, et quand le tout sera broyé, vous en pourrez faire usage. »

Vous avez vu passer le *sinapis* de la Grèce en Italie, et vous voyez maintenant le sénevé passer de Rome dans les Gaules.

Mais les barbares débordèrent sur l'Europe, et toutes ces peuplades incultes qui venaient de l'Inde, du Thibet, du pôle, non-seulement ne connurent pas la moutarde, raffinement de deux sociétés, mais l'effacèrent du répertoire culinaire des vaincus. Charlemagne,



qui avait chassé les pirates normands et qui, mourant, pleurait en les voyant reparaître, Charlemagne, cet empereur magnifique qui, dans ses jours d'apparat, faisait servir sa table par des rois, la table des rois par des ducs, la table des ducs par des marquis, la table des marquis par des comtes, celle des comtes par des barons, celle des barons par des chevaliers, et celle des chevaliers par des écuyers, — de sorte que quand les rois déjeunaient à neuf heures du matin, les écuyers ne déjeunaient qu'à neuf heures du soir, — Charlemagne, dans ses Capitulaires, parle du sénevé comme d'une plante comestible dont on mangeait les feuilles, cuites ou en salade ; — mais du sénevé broyé et délayé dans du vinaigre ou dans du vin, il n'en est pas question sous son règne, à plus forte raison de moutarde.

Dijon, le *Divio* des Romains, Dijon seul avait conservé la première recette de Palladius, — et s'il ne fut pas l'inventeur, fut le restaurateur de la moutarde.

A quelle époque remonte, pour les Dijonnais, l'honneur d'avoir rendu à la table cet indispensable condiment ?

C'est impossible à dire.

Tout ce que l'on sait, c'est qu'Etienne Boileau, prévôt de Paris sous saint Louis, dans son règlement des jurandes et des maîtrises,

octroie aux vinaigriers le droit de faire de la moutarde.

Dans *les Cris de Paris* du treizième siècle, on trouve :

Vinaigre, qui est beau et bon !
Vinaigre de moutarde !

A cette époque, les *sauciers,* à l'heure du dîner, portaient les sauces dans les maisons, et couraient les rues de Paris en criant : « Sauce à la moutarde !... sauce à l'ail !... sauce à la ciboule !... sauce au verjus !... sauce à la ravigote !... »

Qui ne voulait pas manger sa viande sèche, ouvrait sa fenêtre ou sa porte et appelait.

Il était servi à la minute et de la sauce qu'il voulait.

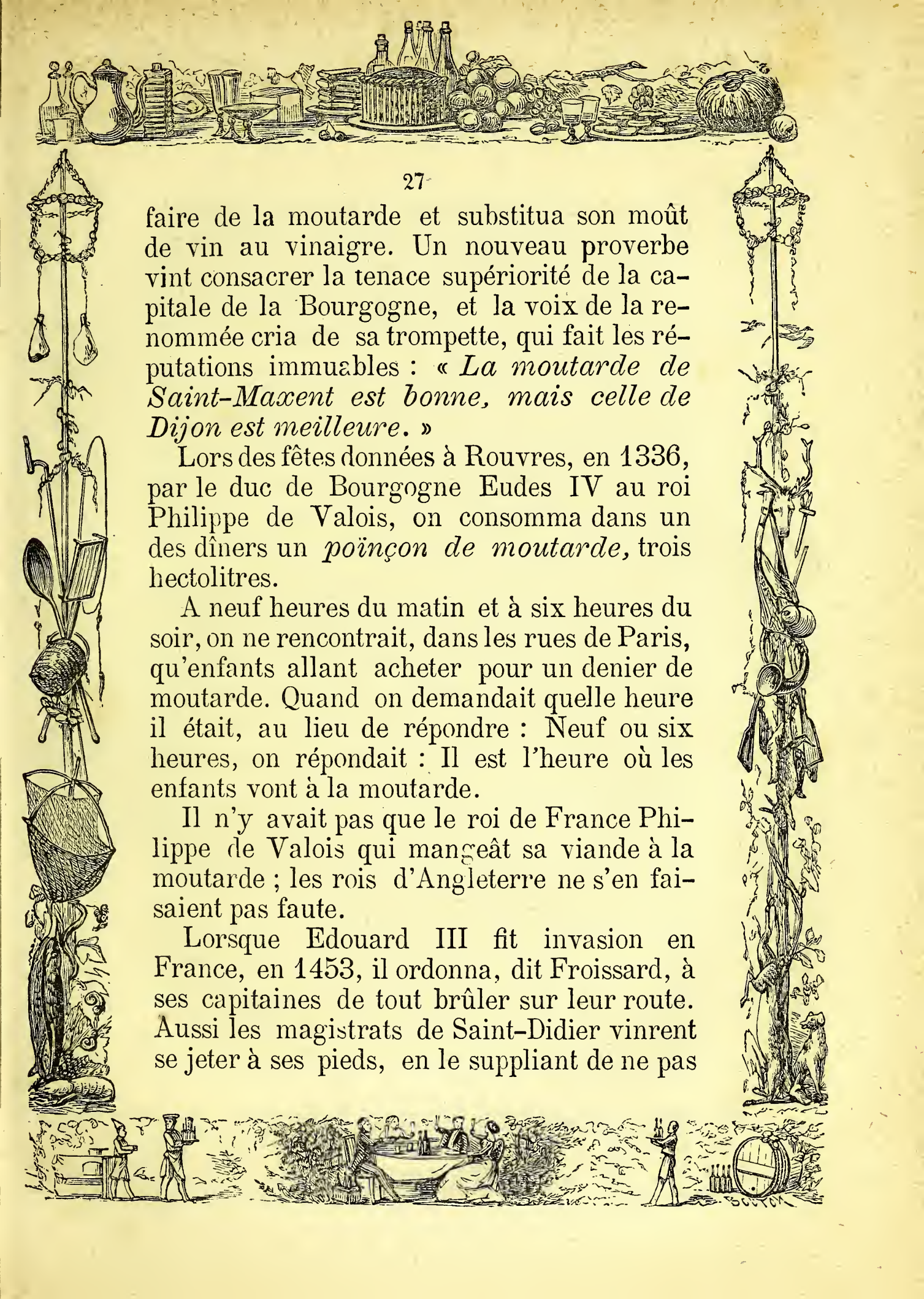
On comprend bien que les contrefacteurs s'emparèrent promptement de ce produit et l'exploitèrent, mais Dijon conserva sa suprématie.

Ainsi, dans *les Dits de l'Aportoile,* manuscrit du treizième siècle, on trouve : *Moutarde de Dijon.*

Dans *les Proverbes* de Jean Millot, du quatorzième, on lit :

Il n'est ville, sinon Dijon.
Il n'est moutarde qu'à Dijon.

Ce fut inutilement que le Midi se mit à



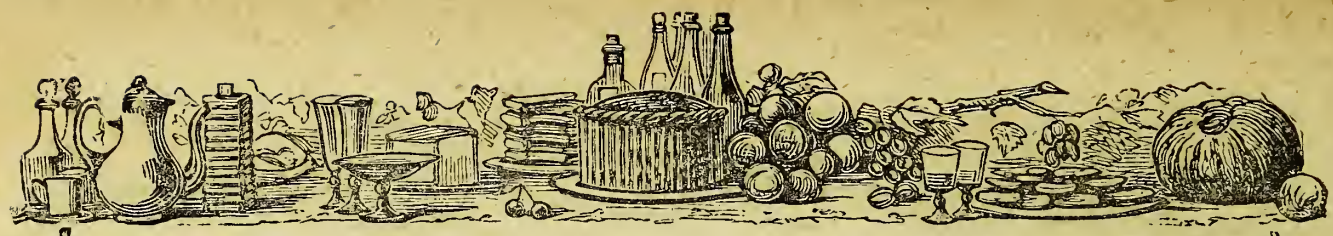
faire de la moutarde et substitua son moût de vin au vinaigre. Un nouveau proverbe vint consacrer la tenace supériorité de la capitale de la Bourgogne, et la voix de la renommée cria de sa trompette, qui fait les réputations immuables : « *La moutarde de Saint-Maxent est bonne, mais celle de Dijon est meilleure.* »

Lors des fêtes données à Rouvres, en 1336, par le duc de Bourgogne Eudes IV au roi Philippe de Valois, on consomma dans un des dîners un *poïnçon de moutarde,* trois hectolitres.

A neuf heures du matin et à six heures du soir, on ne rencontrait, dans les rues de Paris, qu'enfants allant acheter pour un denier de moutarde. Quand on demandait quelle heure il était, au lieu de répondre : Neuf ou six heures, on répondait : Il est l'heure où les enfants vont à la moutarde.

Il n'y avait pas que le roi de France Philippe de Valois qui mangeât sa viande à la moutarde ; les rois d'Angleterre ne s'en faisaient pas faute.

Lorsque Edouard III fit invasion en France, en 1453, il ordonna, dit Froissard, à ses capitaines de tout brûler sur leur route. Aussi les magistrats de Saint-Didier vinrent se jeter à ses pieds, en le suppliant de ne pas



livrer aux flammes le plat pays, car, disaient-ils, toute victuaille périra par le feu, et il en résultera une grande famine.

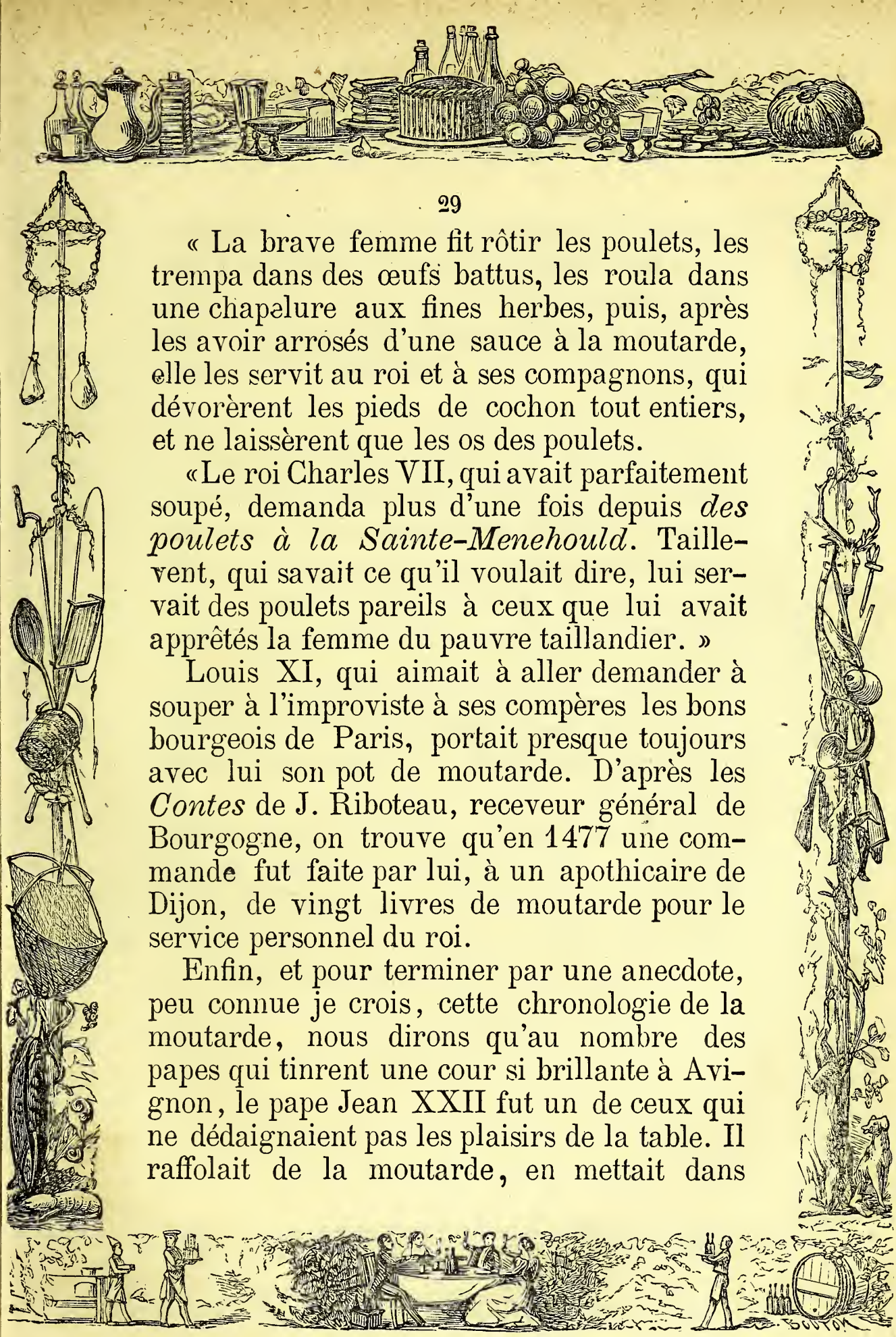
— Bah! bah! répondit le féroce Plantagenet, la guerre sans brûlure, *c'est du boudin sans moutarde !*

Le premier ouvrage de cuisine qui ait paru en France, *le Viandier,* de Taillevent, maître-queux du roi Charles VII, fait un grand et naïf éloge de la moutarde. Voilà ce qu'il raconte dans un français assez difficile à lire, mais que nous mettons à la portée de tout le monde :

« Un soir, après un grand combat soutenu contre les Anglais, le roi Charles VII, accompagné de ses trois inséparables, Dunois, La Hire et Xaintrailles, vint prendre gîte dans la petite ville de Sainte-Menehould, à laquelle il ne restait plus que cinq ou six maisons, la ville ayant été incendiée.

« Le roi Charles VII et sa suite mouraient de faim. Le pays ruiné et ravagé manquait de tout. Enfin on parvint à se procurer quatre pieds de cochon et trois poulets.

« Charles VII n'avait près de lui ni cuisinier, ni cuisinière; on chargea la femme d'un pauvre taillandier de faire cuire les poulets ; quant aux pieds de cochon, il n'y avait qu'à les mettre sur le gril.



« La brave femme fit rôtir les poulets, les trempa dans des œufs battus, les roula dans une chapelure aux fines herbes, puis, après les avoir arrosés d'une sauce à la moutarde, elle les servit au roi et à ses compagnons, qui dévorèrent les pieds de cochon tout entiers, et ne laissèrent que les os des poulets.

« Le roi Charles VII, qui avait parfaitement soupé, demanda plus d'une fois depuis *des poulets à la Sainte-Menehould*. Taillevent, qui savait ce qu'il voulait dire, lui servait des poulets pareils à ceux que lui avait apprêtés la femme du pauvre taillandier. »

Louis XI, qui aimait à aller demander à souper à l'improviste à ses compères les bons bourgeois de Paris, portait presque toujours avec lui son pot de moutarde. D'après les *Contes* de J. Riboteau, receveur général de Bourgogne, on trouve qu'en 1477 une commande fut faite par lui, à un apothicaire de Dijon, de vingt livres de moutarde pour le service personnel du roi.

Enfin, et pour terminer par une anecdote, peu connue je crois, cette chronologie de la moutarde, nous dirons qu'au nombre des papes qui tinrent une cour si brillante à Avignon, le pape Jean XXII fut un de ceux qui ne dédaignaient pas les plaisirs de la table. Il raffolait de la moutarde, en mettait dans

tout, et ne sachant que faire d'un de ses neveux qui n'était bon à rien, il en fit son *premier moutardier*.

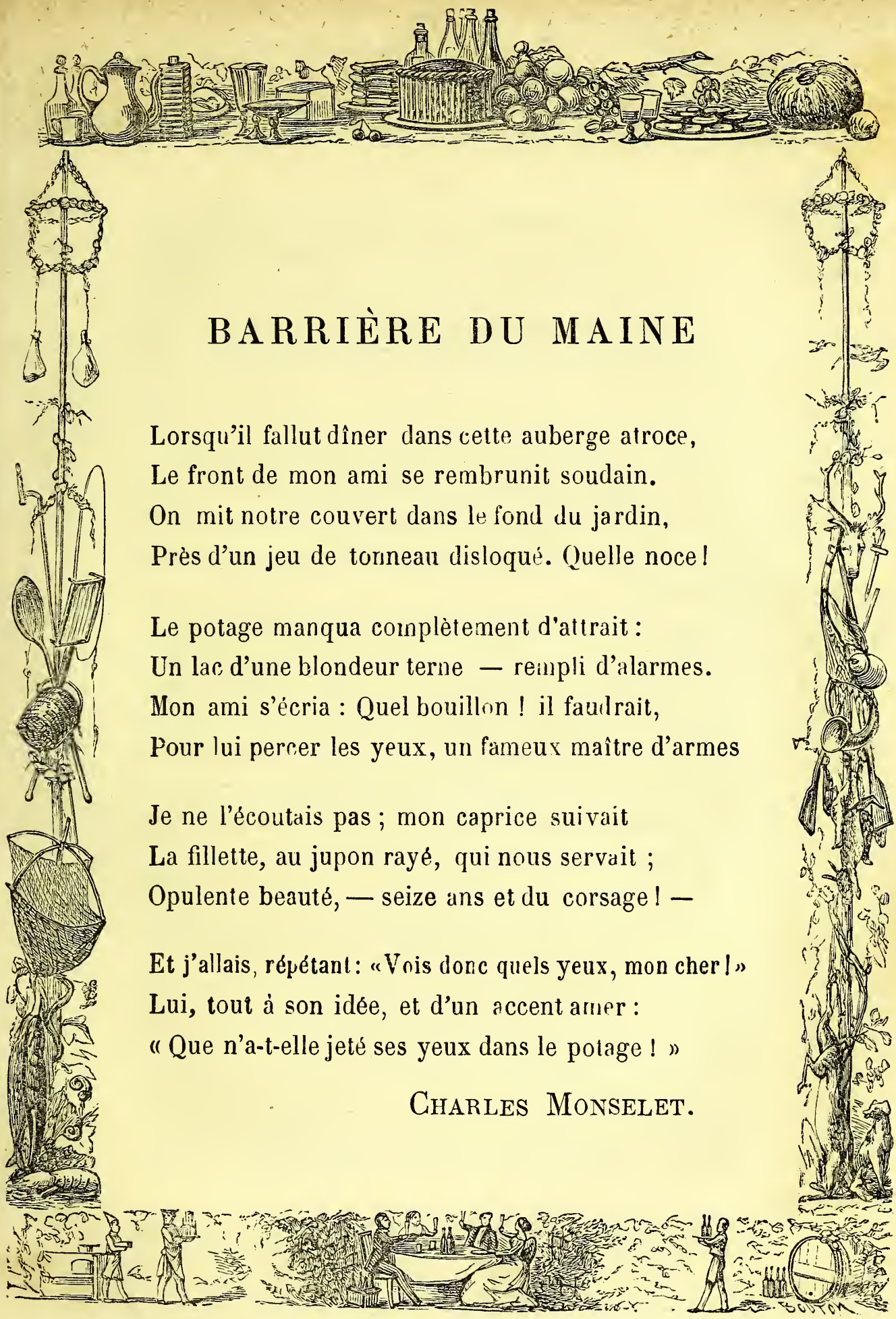
De là vient l'habitude de dire d'un sot vaniteux, qu'il se croit le *premier moutardier du pape*.

A leur retour à Rome, les papes y portèrent le goût de la moutarde. Léon X et Clément VII, de la maison de Médicis, en étaient de très grands amateurs. Seulement, la moutarde qu'on leur servait et qui était probablement la moutarde en usage à cette époque, n'avait que peu de rapport avec la nôtre.

Elle se composait de miettes de pain rassis, d'amandes, de grains de sénevé pilés et macérés dans l'eau avec du vinaigre, puis passés par le tamis.

Dites maintenant qu'on perd son temps à nous lire. Nous avons la certitude d'avoir donné à nos lecteurs deux recettes à peu près inconnues.

ALEXANDRE DUMAS.



BARRIÈRE DU MAINE

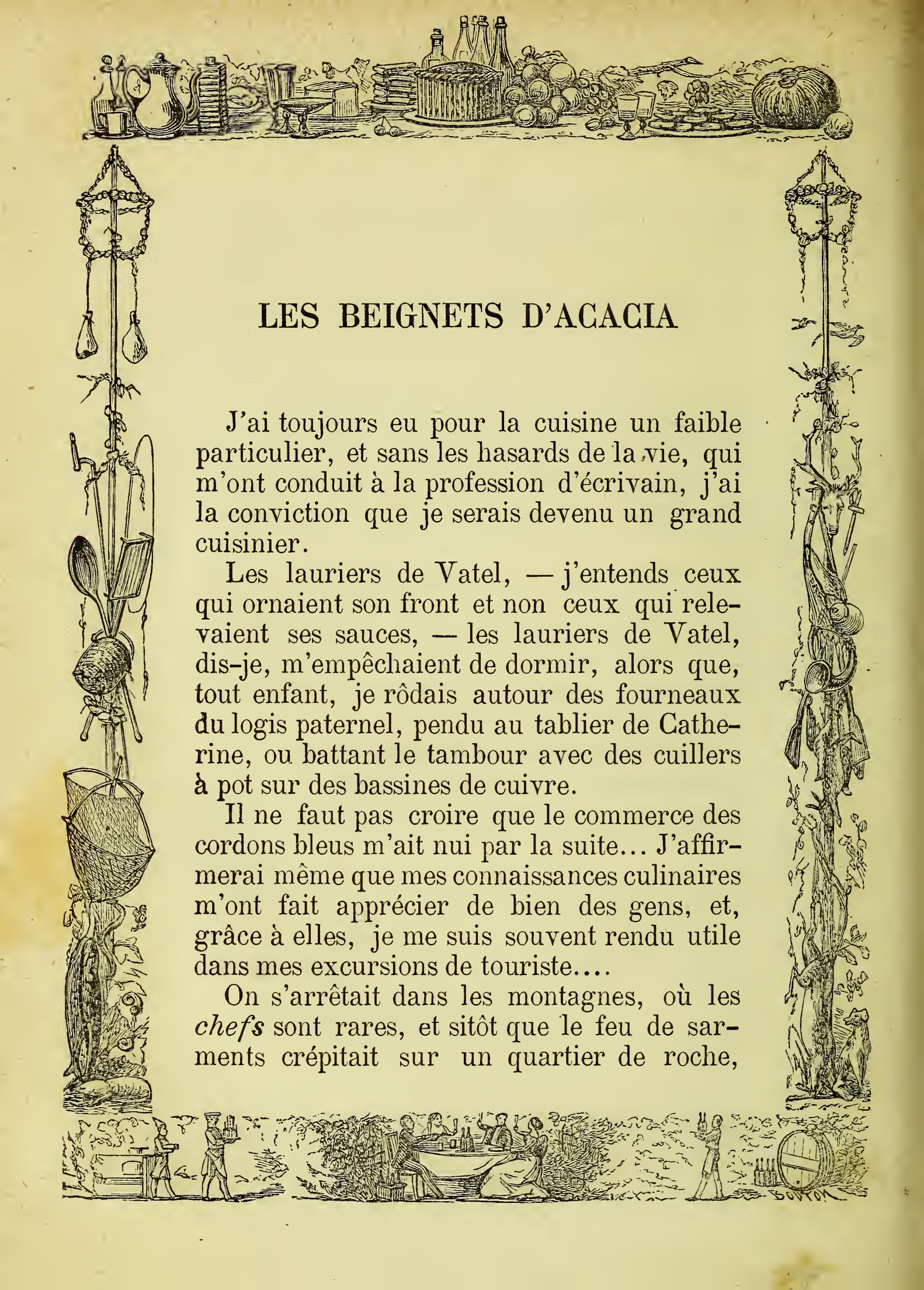
Lorsqu'il fallut dîner dans cette auberge atroce,
Le front de mon ami se rembrunit soudain.
On mit notre couvert dans le fond du jardin,
Près d'un jeu de tonneau disloqué. Quelle noce !

Le potage manqua complètement d'attrait :
Un lac d'une blondeur terne — rempli d'alarmes.
Mon ami s'écria : Quel bouillon ! il faudrait,
Pour lui percer les yeux, un fameux maître d'armes

Je ne l'écoutais pas ; mon caprice suivait
La fillette, au jupon rayé, qui nous servait ;
Opulente beauté, — seize ans et du corsage ! —

Et j'allais, répétant : « Vois donc quels yeux, mon cher ! »
Lui, tout à son idée, et d'un accent amer :
« Que n'a-t-elle jeté ses yeux dans le potage ! »

CHARLES MONSELET.



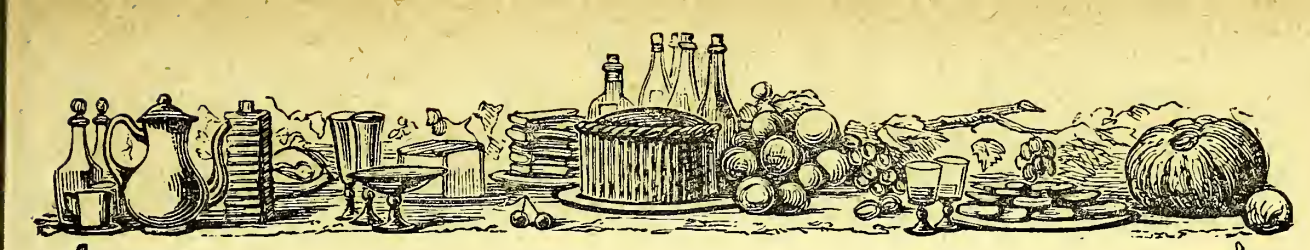
LES BEIGNETS D'ACACIA

J'ai toujours eu pour la cuisine un faible particulier, et sans les hasards de la vie, qui m'ont conduit à la profession d'écrivain, j'ai la conviction que je serais devenu un grand cuisinier.

Les lauriers de Vatel, — j'entends ceux qui ornaient son front et non ceux qui relevaient ses sauces, — les lauriers de Vatel, dis-je, m'empêchaient de dormir, alors que, tout enfant, je rôdais autour des fourneaux du logis paternel, pendu au tablier de Catherine, ou battant le tambour avec des cuillers à pot sur des bassines de cuivre.

Il ne faut pas croire que le commerce des cordons bleus m'ait nui par la suite... J'affirmerai même que mes connaissances culinaires m'ont fait apprécier de bien des gens, et, grâce à elles, je me suis souvent rendu utile dans mes excursions de touriste....

On s'arrêtait dans les montagnes, où les *chefs* sont rares, et sitôt que le feu de sarments crépitait sur un quartier de roche,

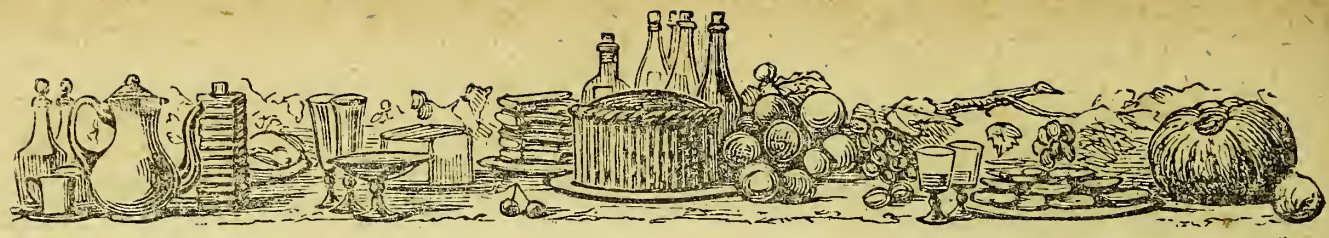


mes compagnons m'apportaient leur butin. Lapins et ramiers étaient dépouillés, plumés et rôtis par moi sur des grils rustiques, et, grâce à certaines additions d'aromates dont la flore française n'est pas avare, j'arrivais à donner au palais de mes amis des sensations inédites.

La société s'accordait à trouver à mes ragoûts une saveur spéciale, et chacun remplissant sa tasse de cuir à la source voisine, portait des toasts à la santé de l'auteur de ces mets exquis...

Le dessert était mon triomphe... Quelques œufs et du lait, achetés dans une ferme au bas des coteaux ; du sucre puisé dans le fond d'une des sacoches, et une casserole décrochée de la selle d'un bidet, tels étaient les éléments qui concouraient à mon succès final.

En me promenant cette semaine dans la forêt de Fontainebleau, je me suis souvenu de certains beignets, auxquels je dois une frayeur qui restera longtemps gravée dans ma mémoire. Vous n'ignorez pas que nous sommes à l'époque de la floraison de l'acacia, et que, durant quinze jours encore, les rameaux de cet arbre gracieux vont être ornés de grappes odorantes, dont les parfums ont quelque analogie avec les senteurs de l'oranger.



Ces grappes, détachées de leur tige à la base du pédicule, enduites de pâte à beignets et plongées dans l'eau bouillante, fournissent un entremets que je recommande aux gourmets les plus blasés.

Or il advint qu'une fois nous étions en tournée dans les gorges d'Apremont. Il était midi, et comme disait le peintre Nazon, un des peintres de la troupe, « il commençait à faire faim. » Je m'armai d'un couteau, le feu flamba, les paniers furent vidés sur le gazon, et quelques minutes plus tard, nous mangions avec un appétit dont l'atmosphère apéritive de Fontainebleau a le monopole.

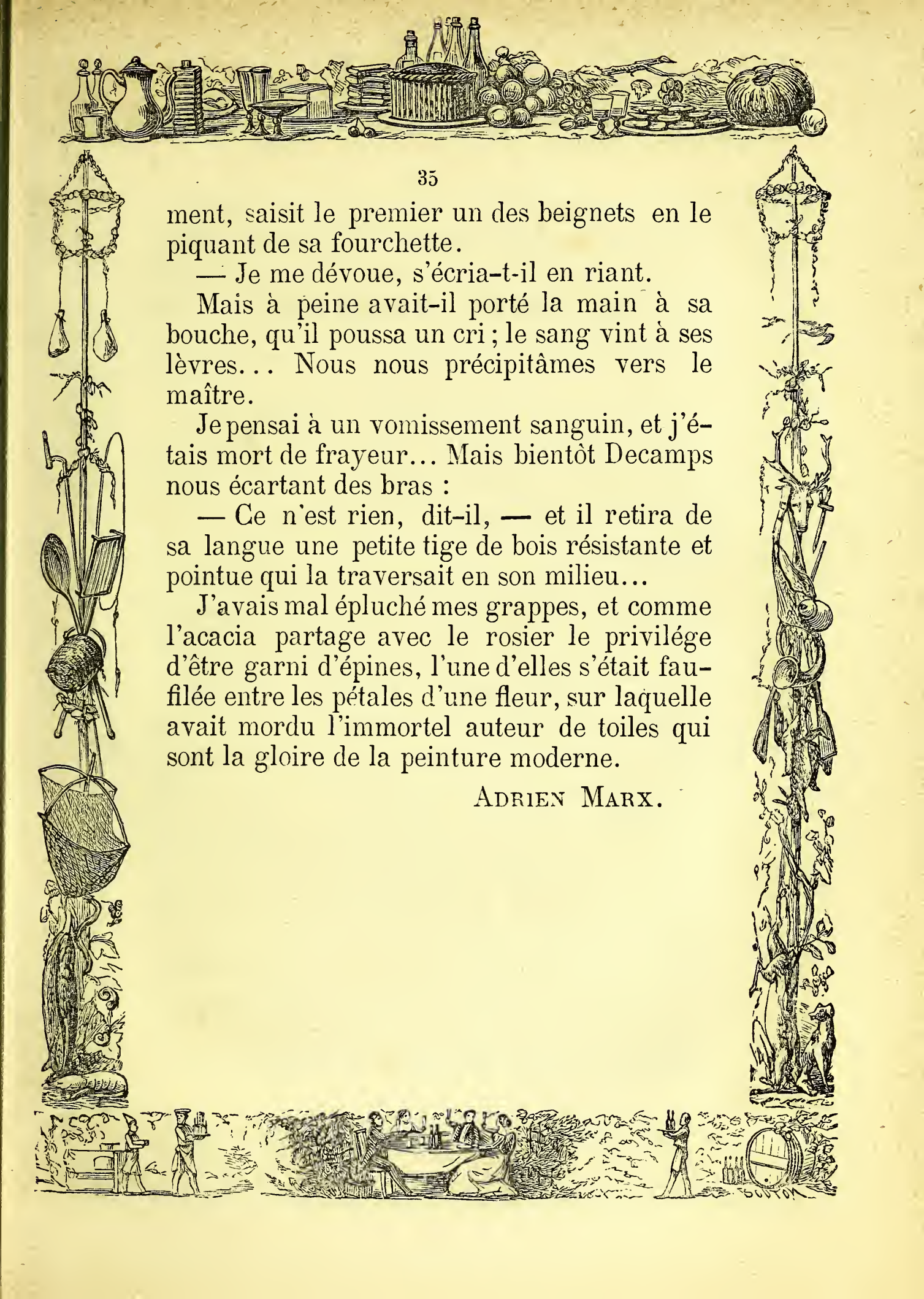
Lorsque vint l'heure où, l'estomac étant satisfait, la bouche réclame les douces sensations des sucreries, je parus, élevant en l'air un plat que je déposai, d'un air grave, sous le nez des commensaux. Je m'étais caché, pour l'élucubration de ce chef-d'œuvre, derrière une haute futaie, en sorte que les suppositions et les questions allaient leur train.

— Qu'est cela? disait celui-ci.

— J'ai de la méfiance ! murmurait celui-là.

— Ça ressemble à des goujons frits, faisait un troisième.

Bref, le fameux Decamps, l'artiste bien aimé, mort si prématurément et si inopiné-



ment, saisit le premier un des beignets en le piquant de sa fourchette.

— Je me dévoue, s'écria-t-il en riant.

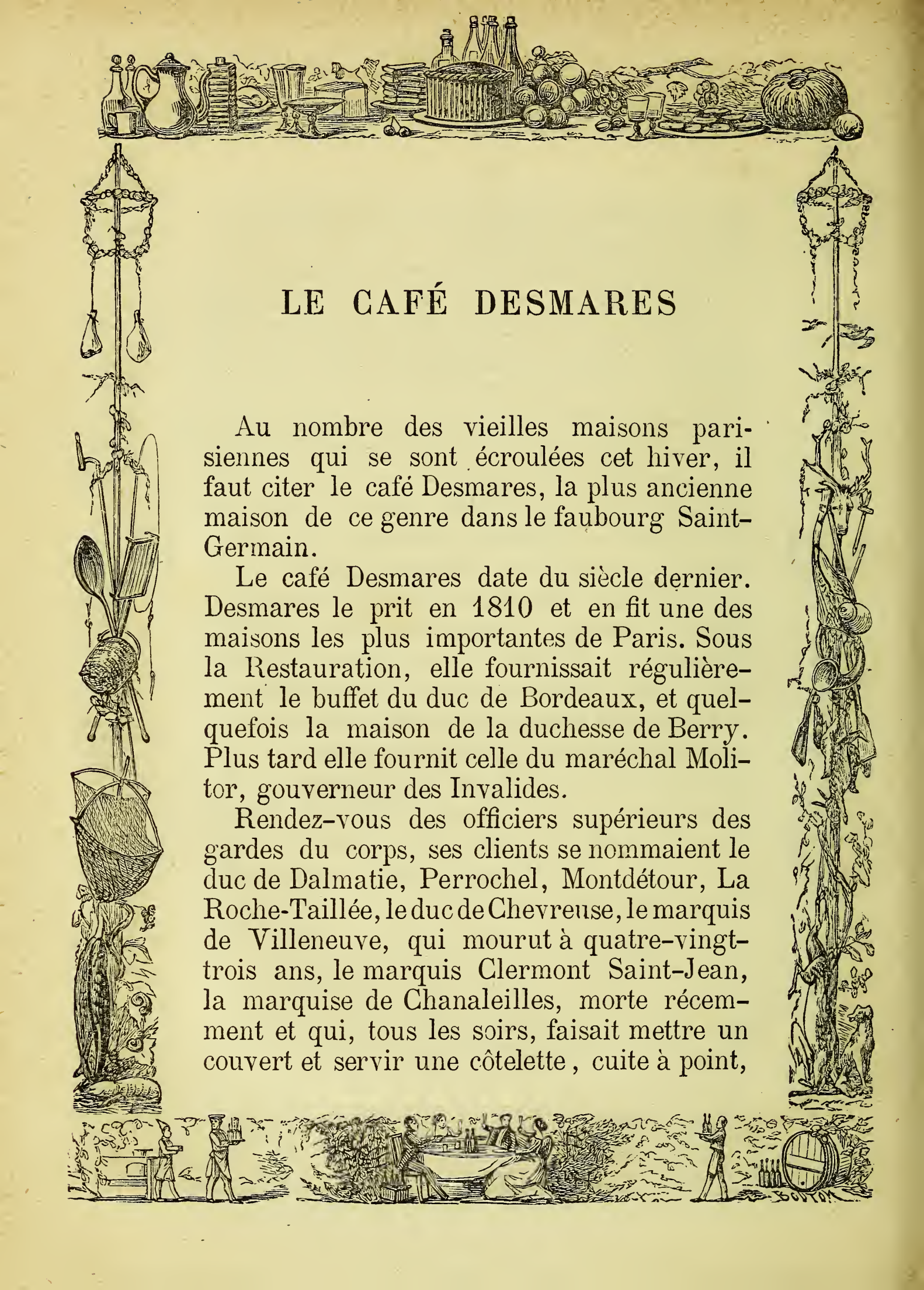
Mais à peine avait-il porté la main à sa bouche, qu'il poussa un cri ; le sang vint à ses lèvres... Nous nous précipitâmes vers le maître.

Je pensai à un vomissement sanguin, et j'étais mort de frayeur... Mais bientôt Decamps nous écartant des bras :

— Ce n'est rien, dit-il, — et il retira de sa langue une petite tige de bois résistante et pointue qui la traversait en son milieu...

J'avais mal épluché mes grappes, et comme l'acacia partage avec le rosier le privilége d'être garni d'épines, l'une d'elles s'était faufilée entre les pétales d'une fleur, sur laquelle avait mordu l'immortel auteur de toiles qui sont la gloire de la peinture moderne.

ADRIEN MARX.



LE CAFÉ DESMARES

Au nombre des vieilles maisons parisiennes qui se sont écroulées cet hiver, il faut citer le café Desmares, la plus ancienne maison de ce genre dans le faubourg Saint-Germain.

Le café Desmares date du siècle dernier. Desmares le prit en 1810 et en fit une des maisons les plus importantes de Paris. Sous la Restauration, elle fournissait régulièrement le buffet du duc de Bordeaux, et quelquefois la maison de la duchesse de Berry. Plus tard elle fournit celle du maréchal Molitor, gouverneur des Invalides.

Rendez-vous des officiers supérieurs des gardes du corps, ses clients se nommaient le duc de Dalmatie, Perrochel, Montdétour, La Roche-Taillée, le duc de Chevreuse, le marquis de Villeneuve, qui mourut à quatre-vingt-trois ans, le marquis Clermont Saint-Jean, la marquise de Chanaleilles, morte récemment et qui, tous les soirs, faisait mettre un couvert et servir une côtelette, cuite à point,

pour son chien; le prince de Montmorency, garde national récalcitrant qui se fit condamner quarante fois pour ne pas monter sa garde, et qui, je crois, ne la monta jamais.

Le docteur Véron ne pouvait oublier de mentionner le café Desmares dans ses Mémoires, et voici ce qu'il en a dit :

« Il faut encore citer comme café politique, sous la Restauration, le café Desmares, qui s'ouvre au coin de l'Université et de la rue du Bac. On y déjeunait et on y dînait. Des officiers supérieurs des gardes du corps, des officiers supérieurs de la garde, et des chefs de division des divers ministères de la rive gauche de la Seine représentaient surtout la clientèle du matin.

« Monsieur Desmares était le frère de mademoiselle Desmares, agréable comédienne qui se fit applaudir pendant quinze ans au théâtre du Vaudeville. Mlle Desmares disait de son frère : — Je ne peux pas voir un marchand d'eau chaude. — M. Desmares disait de sa sœur : — Je ne peux pas voir une femme qui monte sur les planches.

« Le café Desmares avait pour commensal assidu un colon, ancien commissaire des guerres, homme d'esprit et grand philosophe. Il ne possédait qu'une petite pension pour vivre; mais il comptait beaucoup d'amis ;

c'était le vicomte de Léaumont. Tous les jours son couvert était mis à la table de Desmares.

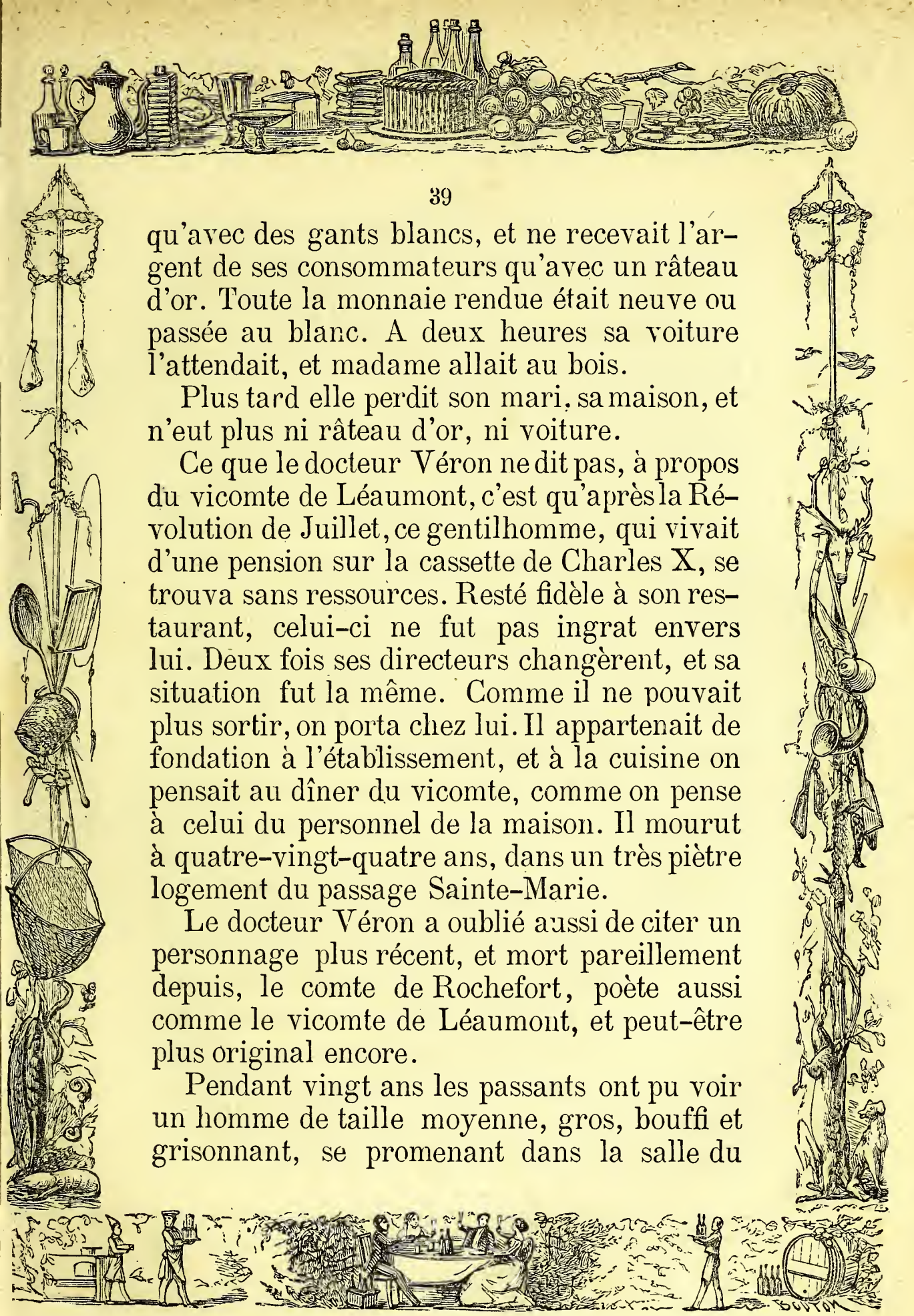
«— Ce Desmares est excellent pour moi, me disait-il ; il me fait faire de bons dîners ; mais j'ai trouvé récemment le moyen de lui témoigner ma reconnaissance. Ce pauvre Desmares est très peu lettré ; je doute même qu'il sache lire et écrire. Un de ces matins, j'entrai dans son café ; il y avait foule ; toutes les tables étaient prises, et du plus loin que j'aperçus Desmares, je lui criai : — Bonjour, mon cher camarade de collége !

« Le vicomte de Léaumont faisait de petits vers, mais il ne s'élevait jamais jusqu'à l'alexandrin. Ses vers n'avaient que huit syllabes.

« — Je n'écris mes poésies, disait-il, que sur mes genoux, et dans ma misère, j'ai la cuisse si maigre, qu'au quatrième pied ma table me fait défaut pour écrire.

« Le café Desmares était légitimiste ; il fut chargé d'approvisionner chaque jour plus d'une table de service du château. Agier était le protecteur de la maison Desmares. Il y avait là table ouverte le jour des élections du département de la Seine. »

Mme Desmares était très belle, et on la citait dans Paris. Elle ne paraissait à son comptoir



qu'avec des gants blancs, et ne recevait l'argent de ses consommateurs qu'avec un râteau d'or. Toute la monnaie rendue était neuve ou passée au blanc. A deux heures sa voiture l'attendait, et madame allait au bois.

Plus tard elle perdit son mari, sa maison, et n'eut plus ni râteau d'or, ni voiture.

Ce que le docteur Véron ne dit pas, à propos du vicomte de Léaumont, c'est qu'après la Révolution de Juillet, ce gentilhomme, qui vivait d'une pension sur la cassette de Charles X, se trouva sans ressources. Resté fidèle à son restaurant, celui-ci ne fut pas ingrat envers lui. Deux fois ses directeurs changèrent, et sa situation fut la même. Comme il ne pouvait plus sortir, on porta chez lui. Il appartenait de fondation à l'établissement, et à la cuisine on pensait au dîner du vicomte, comme on pense à celui du personnel de la maison. Il mourut à quatre-vingt-quatre ans, dans un très piètre logement du passage Sainte-Marie.

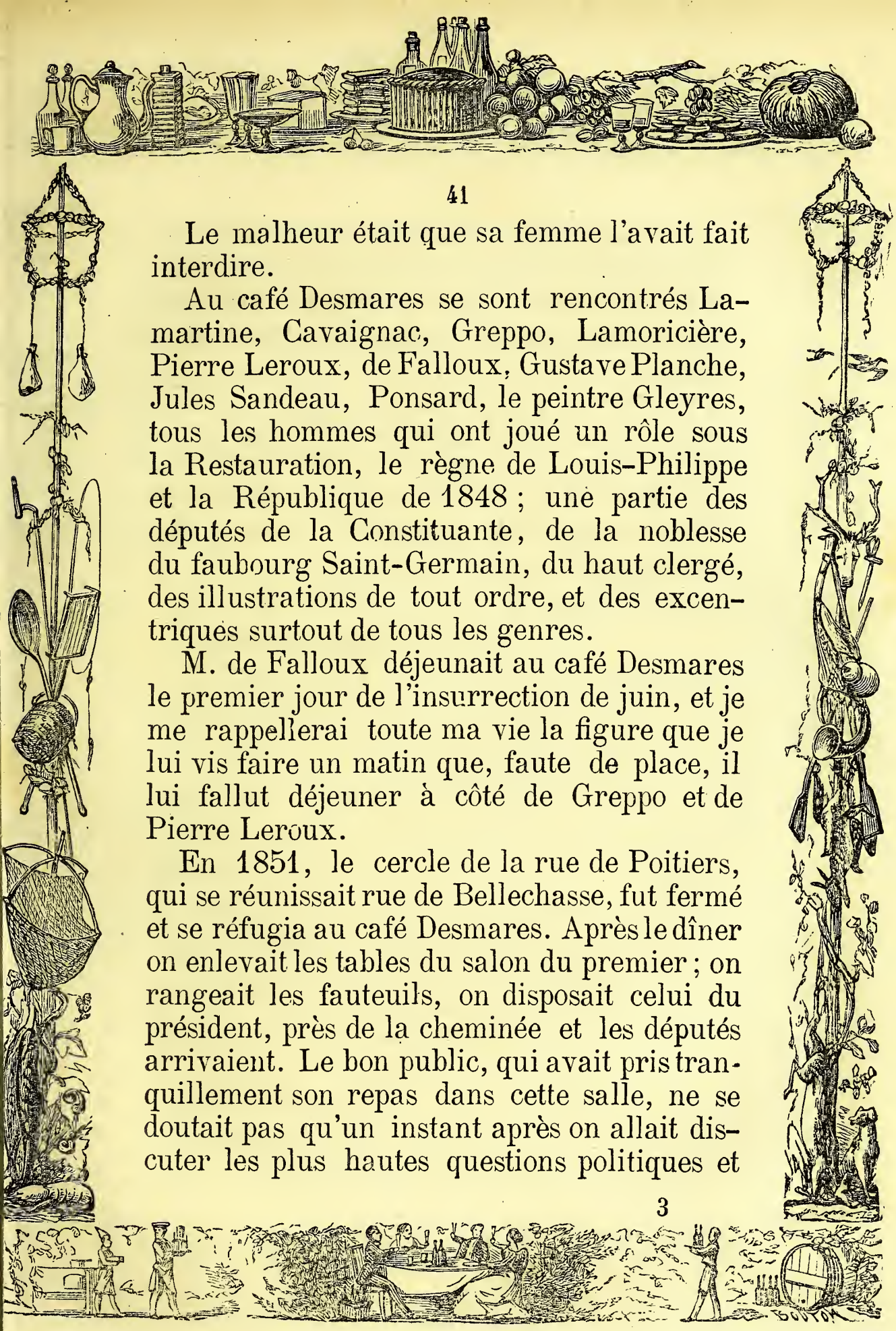
Le docteur Véron a oublié aussi de citer un personnage plus récent, et mort pareillement depuis, le comte de Rochefort, poète aussi comme le vicomte de Léaumont, et peut-être plus original encore.

Pendant vingt ans les passants ont pu voir un homme de taille moyenne, gros, bouffi et grisonnant, se promenant dans la salle du

rez-de-chaussée du café Desmares, et se frottant les mains avec une sorte de rage.

C'était le comte de Rochefort, qui composait des tragédies, que la Comédie-Française ne cessait de refuser impitoyablement, sans jamais décourager l'auteur.

Il avait en quelque sorte son domicile dans cette salle et ne la quittait qu'à la fermeture. Le jour, s'il disparaissait quelques minutes, il reparaissait aussitôt, s'asseyant n'importe où, et sans que personne se préoccupât de lui. Il faisait sa sieste volontiers, et prenait ses repas, mais avec une irrégularité sans exemple. A toute heure, et selon que la rime était plus ou moins récalcitrante, il demandait un potage ou un plat quelconque ; c'était tout. Une heure après, il était à une autre table et recommençait son dîner. Le plus souvent, il allait lui-même s'entendre avec le chef, à la cuisine ; plus fréquemment encore, il ne demandait rien. Tout en se promenant, il lorgnait un pot de crème ou de confitures sur la montre ; il allongeait le bras, emportait le pot et, continuant à gesticuler, engloutissait le fruit de son larcin. La demoiselle de comptoir écrivait la consommation sur son livre, et tout était dit. — Le comte de Rochefort était puissamment riche. Sa fortune était évaluée à quelque chose comme 300,000 livres de rente.

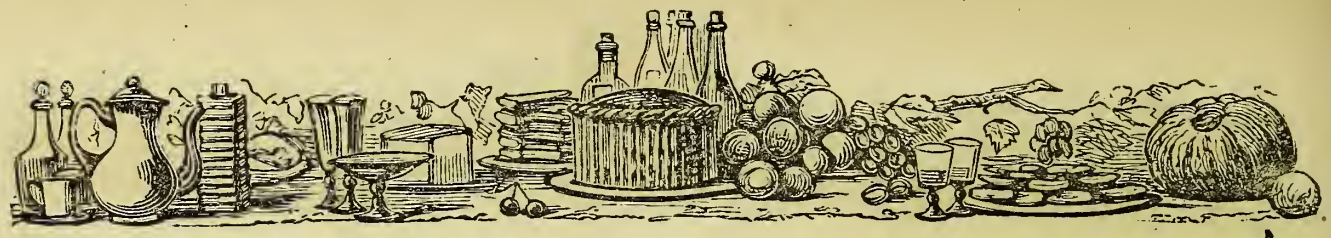


Le malheur était que sa femme l'avait fait interdire.

Au café Desmares se sont rencontrés Lamartine, Cavaignac, Greppo, Lamoricière, Pierre Leroux, de Falloux, Gustave Planche, Jules Sandeau, Ponsard, le peintre Gleyres, tous les hommes qui ont joué un rôle sous la Restauration, le règne de Louis-Philippe et la République de 1848 ; une partie des députés de la Constituante, de la noblesse du faubourg Saint-Germain, du haut clergé, des illustrations de tout ordre, et des excentriques surtout de tous les genres.

M. de Falloux déjeunait au café Desmares le premier jour de l'insurrection de juin, et je me rappellerai toute ma vie la figure que je lui vis faire un matin que, faute de place, il lui fallut déjeuner à côté de Greppo et de Pierre Leroux.

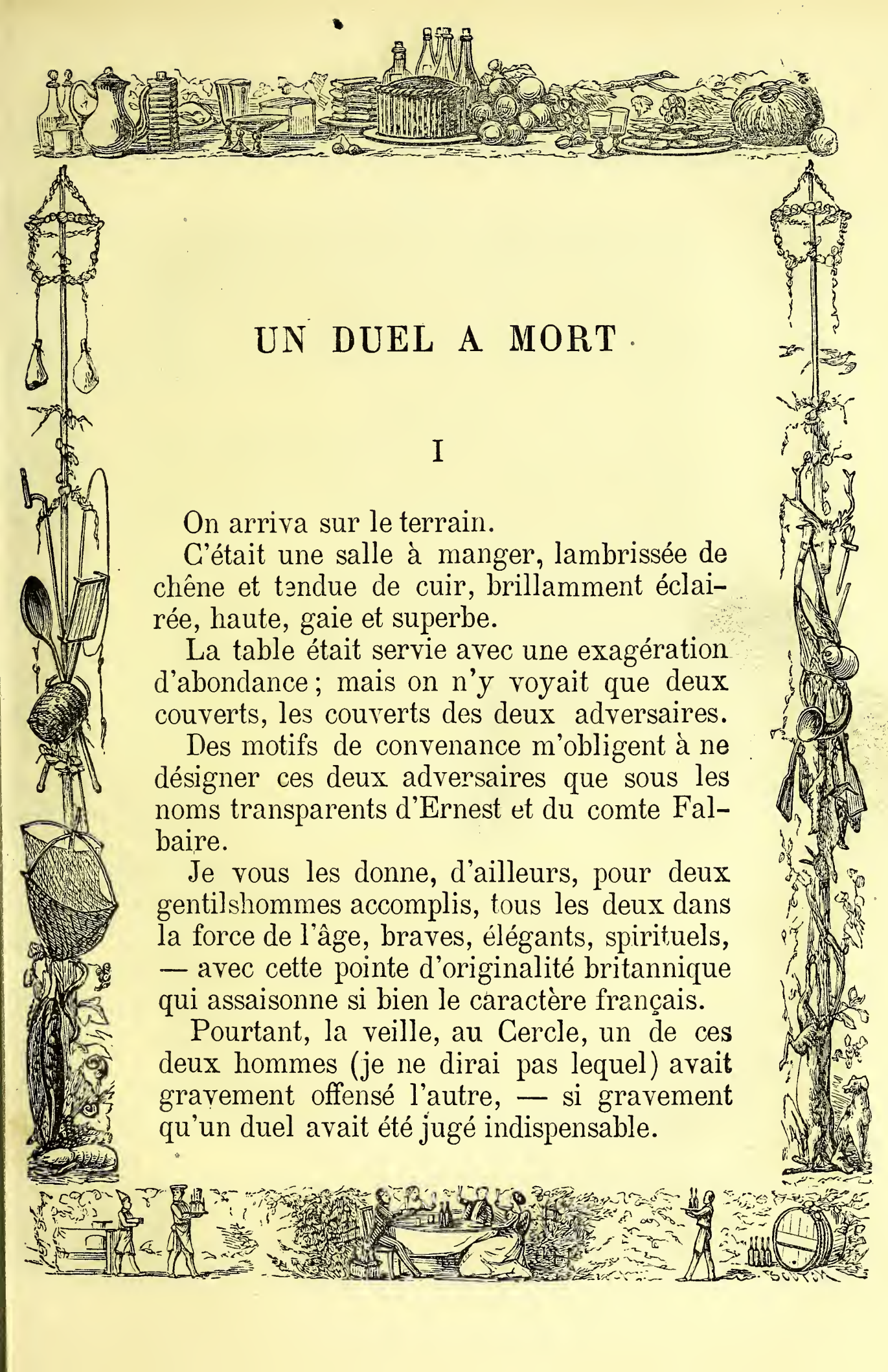
En 1851, le cercle de la rue de Poitiers, qui se réunissait rue de Bellechasse, fut fermé et se réfugia au café Desmares. Après le dîner on enlevait les tables du salon du premier ; on rangeait les fauteuils, on disposait celui du président, près de la cheminée et les députés arrivaient. Le bon public, qui avait pris tranquillement son repas dans cette salle, ne se doutait pas qu'un instant après on allait discuter les plus hautes questions politiques et



gouvernementalee. Mais les événements marchaient plus vite que les amis du comte Molé, et le 2 décembre, qui survint sur ces entrefaites, dispersa encore une fois le malheureux cercle.

C'est là... Mais nous ne nous arrêterions pas, et il nous faut terminer. Ce n'est pas un article que nous avons voulu faire, mais un adieu à une de nos plus vieilles célébrités parisiennes, disparue, hélas ! pour toujours.

EUGÈNE MORET.



UN DUEL A MORT

I

On arriva sur le terrain.

C'était une salle à manger, lambrissée de chêne et tendue de cuir, brillamment éclairée, haute, gaie et superbe.

La table était servie avec une exagération d'abondance ; mais on n'y voyait que deux couverts, les couverts des deux adversaires.

Des motifs de convenance m'obligent à ne désigner ces deux adversaires que sous les noms transparents d'Ernest et du comte Falbaire.

Je vous les donne, d'ailleurs, pour deux gentilshommes accomplis, tous les deux dans la force de l'âge, braves, élégants, spirituels, — avec cette pointe d'originalité britannique qui assaisonne si bien le caractère français.

Pourtant, la veille, au Cercle, un de ces deux hommes (je ne dirai pas lequel) avait gravement offensé l'autre, — si gravement qu'un duel avait été jugé indispensable.

Egalement forts à l'épée et au pistolet, ils dédaignèrent d'employer les armes ordinaires.

Gourmands l'un et l'autre, — dans l'acception la plus héroïque et la plus recherchée du mot, — Ernest et le comte Falbaire convinrent de se battre *au dîner*.

Pour être inusité, ce duel n'en devait pas moins être sérieux et redoutable. Les conditions en furent scrupuleusement réglées par les témoins.

On mangerait à outrance, l'un devant l'autre, sans interruption, et jusqu'à ce qu'un des combattants fût hors de combat.

Au premier aspect, cela peut faire sourire; — au second, cela devient horrible.

II

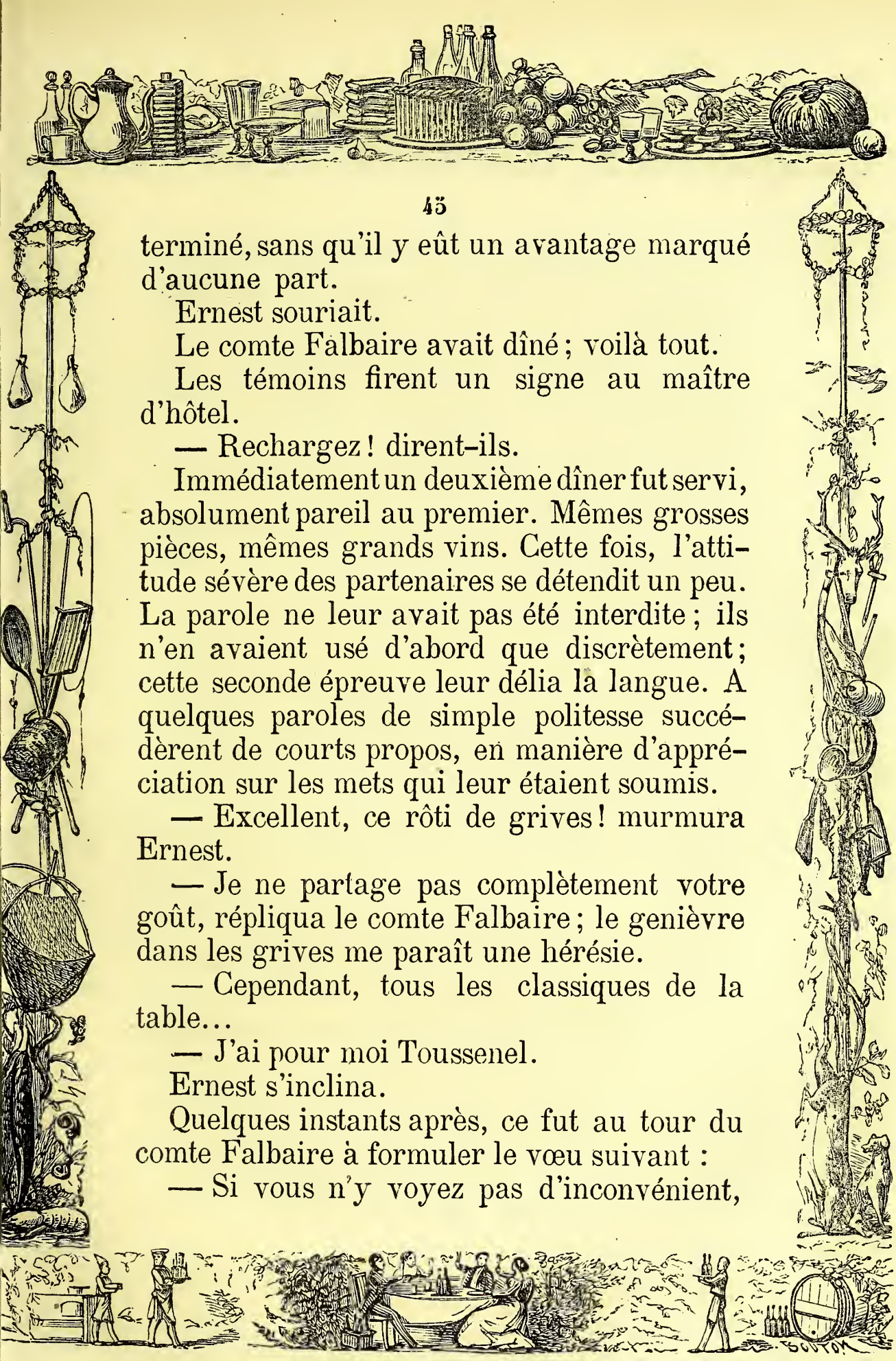
— Allez, messieurs! dirent les témoins.

A ce signal, les deux adversaires s'assirent, après avoir échangé un salut.

Les témoins avaient pris place à une table à côté, d'où ils pouvaient surveiller toutes les péripéties du combat.

Il était six heures du soir.

A minuit, le dîner — qui se composait de trois services exorbitants et exquis — était



terminé, sans qu'il y eût un avantage marqué d'aucune part.

Ernest souriait.

Le comte Falbaire avait dîné ; voilà tout.

Les témoins firent un signe au maître d'hôtel.

— Rechargez ! dirent-ils.

Immédiatement un deuxième dîner fut servi, absolument pareil au premier. Mêmes grosses pièces, mêmes grands vins. Cette fois, l'attitude sévère des partenaires se détendit un peu. La parole ne leur avait pas été interdite ; ils n'en avaient usé d'abord que discrètement ; cette seconde épreuve leur délia la langue. A quelques paroles de simple politesse succédèrent de courts propos, en manière d'appréciation sur les mets qui leur étaient soumis.

— Excellent, ce rôti de grives ! murmura Ernest.

— Je ne partage pas complètement votre goût, répliqua le comte Falbaire ; le genièvre dans les grives me paraît une hérésie.

— Cependant, tous les classiques de la table...

— J'ai pour moi Toussenel.

Ernest s'inclina.

Quelques instants après, ce fut au tour du comte Falbaire à formuler le vœu suivant :

— Si vous n'y voyez pas d'inconvénient,

monsieur Ernest, nous laisserons le vin de l'Ermitage pour demander du La Tour Blanche.

— A votre aise, monsieur le comte.

Il semblait que le premier dîner n'eût été que l'absinthe de celui-ci.

Les témoins commencèrent à se regarder d'un air stupéfait.

Inutile de dire que leur rôle, d'actif qu'il était au début, était devenu purement contemplatif.

III

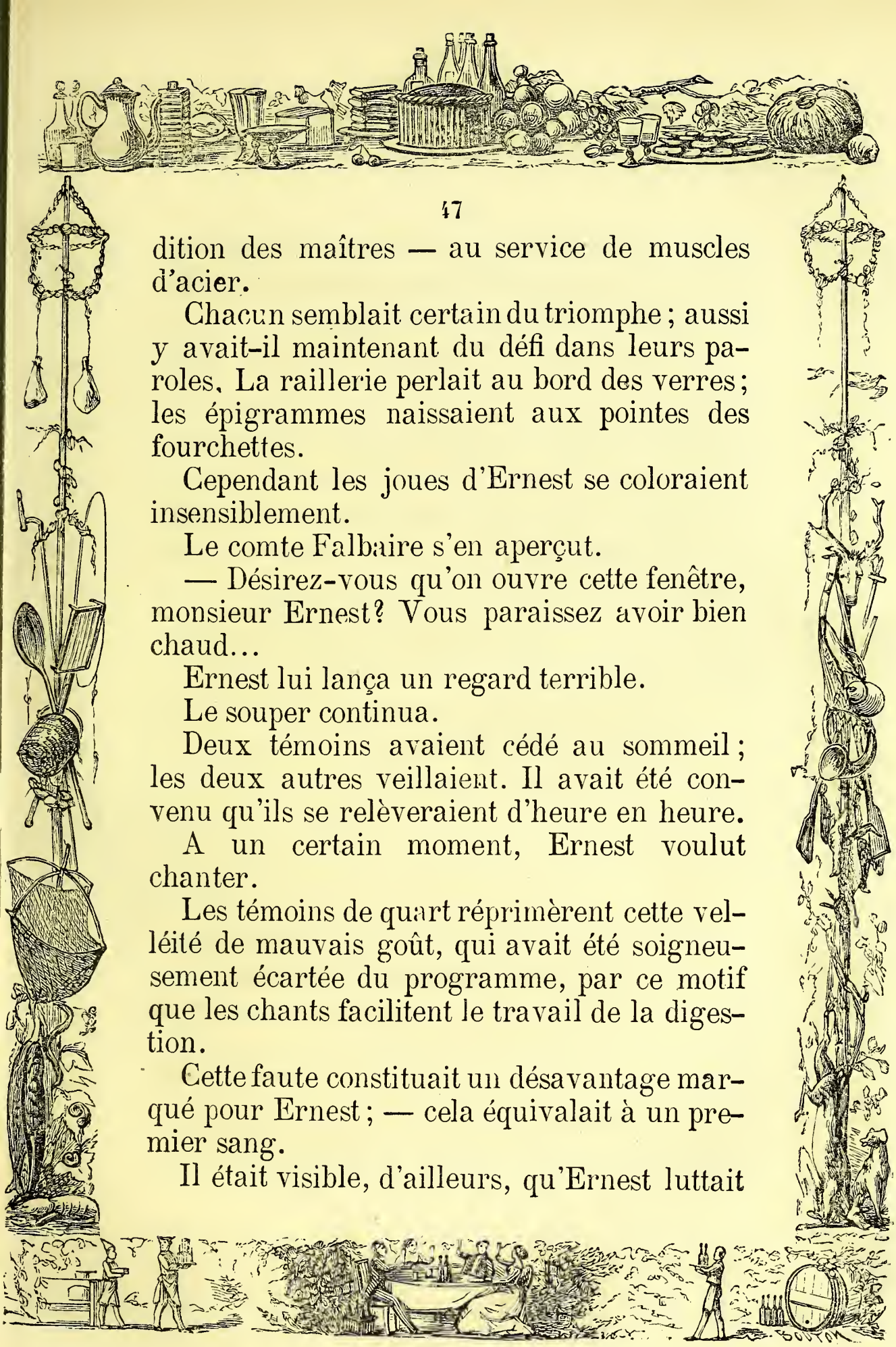
— Soupons, dit le comte Falbaire, lorsque la dernière goutte de café eut été savourée.

— Soupons! répéta Ernest.

Le cas était prévu. Les consommés, les viandes froides, les écrevisses, les salades à la russe se succédèrent, mêlés au vin du Rhin, au vin de Porto, au vin de Champagne.

Le souper fut animé, bruyant même. Cela devait être. Le duel entrait dans sa période décisive. Chacun des combattants serrait son jeu, tout en surveillant de l'œil son vis-à-vis.

Ernest mangeait plus brillamment; le comte Falbaire plus correctement. On reconnaissait du reste en eux une méthode parfaite, la tra-



dition des maîtres — au service de muscles d'acier.

Chacun semblait certain du triomphe ; aussi y avait-il maintenant du défi dans leurs paroles. La raillerie perlait au bord des verres ; les épigrammes naissaient aux pointes des fourchettes.

Cependant les joues d'Ernest se coloraient insensiblement.

Le comte Falbaire s'en aperçut.

— Désirez-vous qu'on ouvre cette fenêtre, monsieur Ernest? Vous paraissez avoir bien chaud...

Ernest lui lança un regard terrible.

Le souper continua.

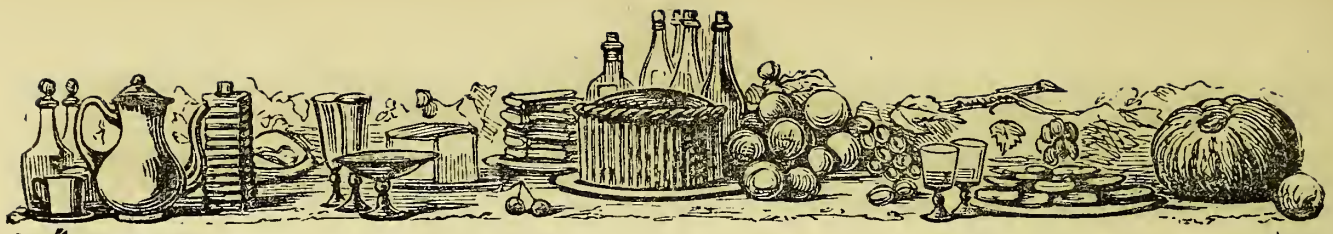
Deux témoins avaient cédé au sommeil ; les deux autres veillaient. Il avait été convenu qu'ils se relèveraient d'heure en heure.

A un certain moment, Ernest voulut chanter.

Les témoins de quart réprimèrent cette velléité de mauvais goût, qui avait été soigneusement écartée du programme, par ce motif que les chants facilitent le travail de la digestion.

Cette faute constituait un désavantage marqué pour Ernest ; — cela équivalait à un premier sang.

Il était visible, d'ailleurs, qu'Ernest luttait



contre les premières étreintes de l'ivresse. Ses regards cherchaient un point d'appui ; un léger tremblement agitait ses mains.

— Vous vous arrêtez, dit le comte Falbaire.

Ernest ricana, et, pour toute réponse, il vida trois coupes de champagne.

Il fut imité avec tranquillité par le comte.

Tout à coup un jet de pâleur se répandit sur le visage d'Ernest, — qui mit un de ses coudes sur la nappe et devint rêveur.

Après avoir attendu pendant quelques minutes la fin de cette rêverie, le comte Falbaire lui dit froidement :

— Faites-vous des excuses?

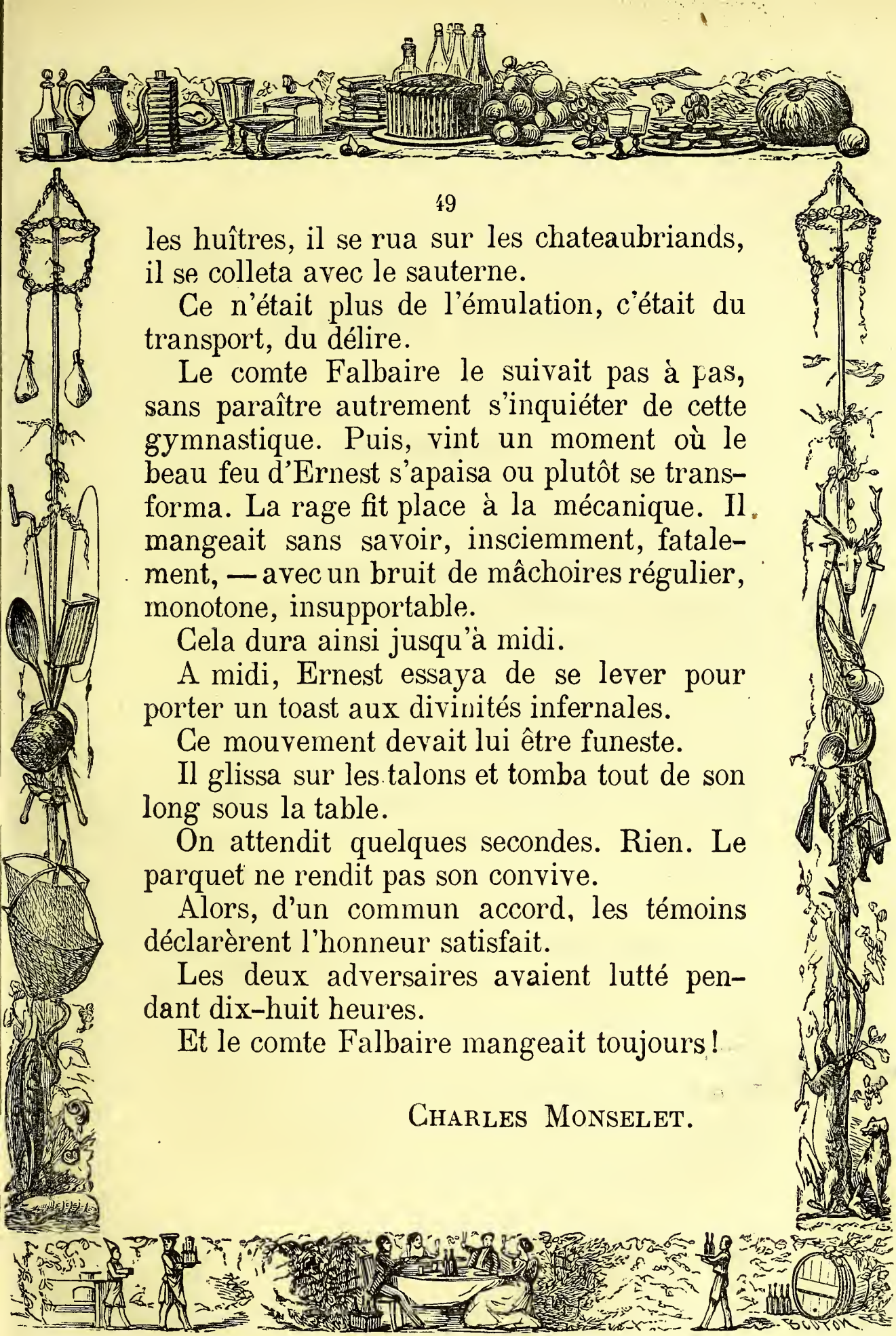
— Déjeunons! cria Ernest.

IV

Les témoins bondirent à cette exclamation inattendue. Ils se concertèrent un instant, — et finirent par se rendre au désir de leurs clients.

Le jour était arrivé, le jour et le soleil. Une belle matinée pour déjeuner.

Ernest semblait avoir retrouvé de nouvelles forces. Il fondit avec impétuosité sur



les huîtres, il se rua sur les chateaubriands, il se colleta avec le sauterne.

Ce n'était plus de l'émulation, c'était du transport, du délire.

Le comte Falbaire le suivait pas à pas, sans paraître autrement s'inquiéter de cette gymnastique. Puis, vint un moment où le beau feu d'Ernest s'apaisa ou plutôt se transforma. La rage fit place à la mécanique. Il mangeait sans savoir, insciemment, fatalement, — avec un bruit de mâchoires régulier, monotone, insupportable.

Cela dura ainsi jusqu'à midi.

A midi, Ernest essaya de se lever pour porter un toast aux divinités infernales.

Ce mouvement devait lui être funeste.

Il glissa sur les talons et tomba tout de son long sous la table.

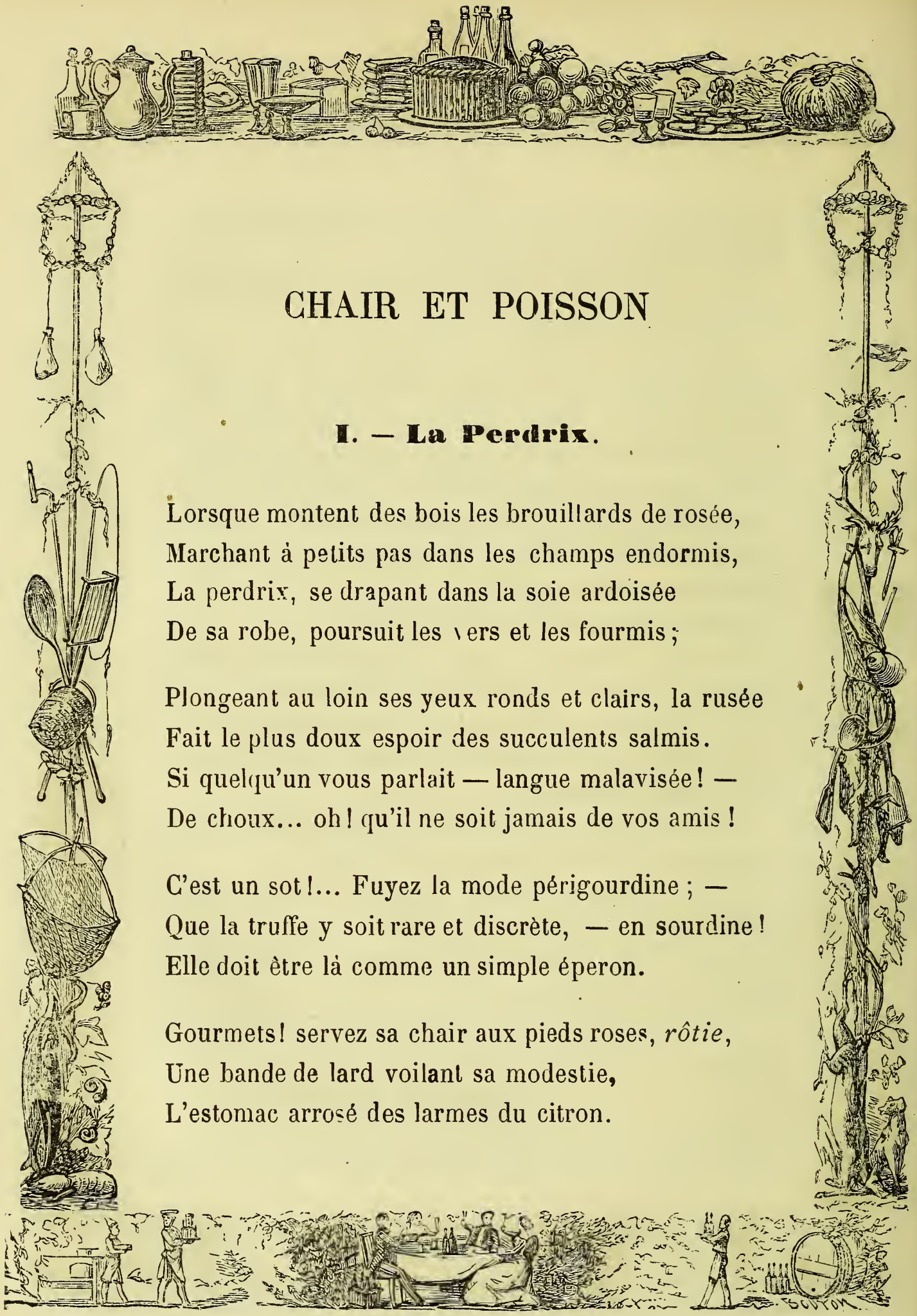
On attendit quelques secondes. Rien. Le parquet ne rendit pas son convive.

Alors, d'un commun accord, les témoins déclarèrent l'honneur satisfait.

Les deux adversaires avaient lutté pendant dix-huit heures.

Et le comte Falbaire mangeait toujours!

CHARLES MONSELET.



CHAIR ET POISSON

I. — La Perdrix.

Lorsque montent des bois les brouillards de rosée,
Marchant à petits pas dans les champs endormis,
La perdrix, se drapant dans la soie ardoisée
De sa robe, poursuit les vers et les fourmis ;

Plongeant au loin ses yeux ronds et clairs, la rusée
Fait le plus doux espoir des succulents salmis.
Si quelqu'un vous parlait — langue malavisée ! —
De choux... oh ! qu'il ne soit jamais de vos amis !

C'est un sot !... Fuyez la mode périgourdine ; —
Que la truffe y soit rare et discrète, — en sourdine !
Elle doit être là comme un simple éperon.

Gourmets ! servez sa chair aux pieds roses, *rôtie*,
Une bande de lard voilant sa modestie,
L'estomac arrosé des larmes du citron.

II. — La Sole.

O sole, poisson merveilleux !
Il faudrait au moins dix chapitres
Pour énumérer tous tes titres
A ce sonnet respectueux !

Les Vatels te comprenant, eux,
T'entourent du velours des huîtres,
De truffes, de moules bélîtres
Et de champignons savoureux.

La Nature s'est surpassée
Quand elle ourdit ta chair, tissée
De filets ténus, égrillards,

Et qui, mieux qu'un savant breuvage,
Réveillent au penchant de l'âge
L'amour dans le sang des vieillards.

EUGÈNE VERMESCH.

CINQ RECETTES DU GRAND SIÈCLE *

ARTICHAUTS EN SURPRISE

Prenez cinq pigeons, les plus petits que vous trouverez. Après les avoir échaudés, troussez les pattes dans le corps. Faites cuire dans un blanc, avec les pigeons, cinq belles crêtes. Passez des champignons et des ris de veau, coupés comme pour un saupiquet. Mouillez de bouillon, dégraissez et liez de coulis. Mettez les pigeons dans le ragoût pour qu'ils en prennent le parfum. Le ragoût terminé, laissez refroidir.

Vous avez cinq gros artichauts, parés comme à l'ordinaire, blanchis et déposés dans de l'eau fraîche ; vous videz leur foin et les laissez égoutter.

* C'est surtout pour démontrer l'insuffisance du système culinaire sous Louis XIV que nous publions ces recettes, où la bonne volonté le dispute à l'incohérence.

Le ragoût refroidi, vous placez du ragoût et un pigeon dans chaque artichaut.

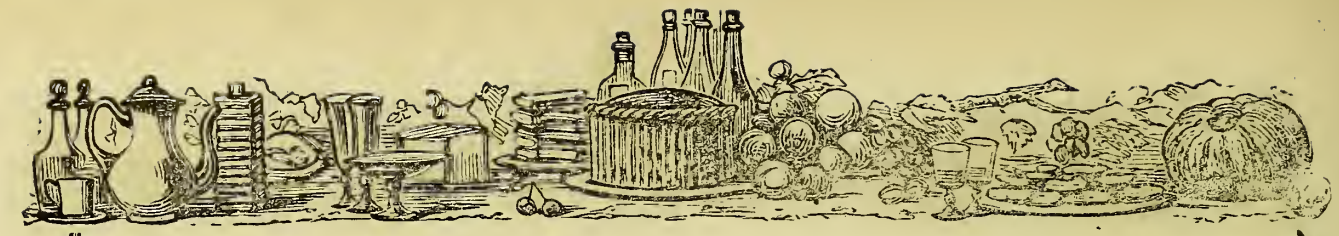
Vous avez, d'un autre côté, une farce faite avec du poulet cuit, un peu de veau passé dans du beurre, avec du persil, ciboules, champignons hachés, pointe d'ail, graisse de veau et lard blanchi, le tout assaisonné avec soin. Vous liez avec des jaunes d'œufs. Vous couvrez de farce le dessus de chaque artichaut et saupoudrez d'un peu de mie de pain.

Vous foncez un plat d'argent de petites tranches bien minces de veau et de jambon, avec bardes de lard. Vous déposez sur elles les artichauts et faites cuire au four.

Une fois cuits, sur chaque artichaut, vous entourez un peu la farce pour faire tenir droite une des crêtes, et vous servez.

BOUDIN D'ÉCREVISSES

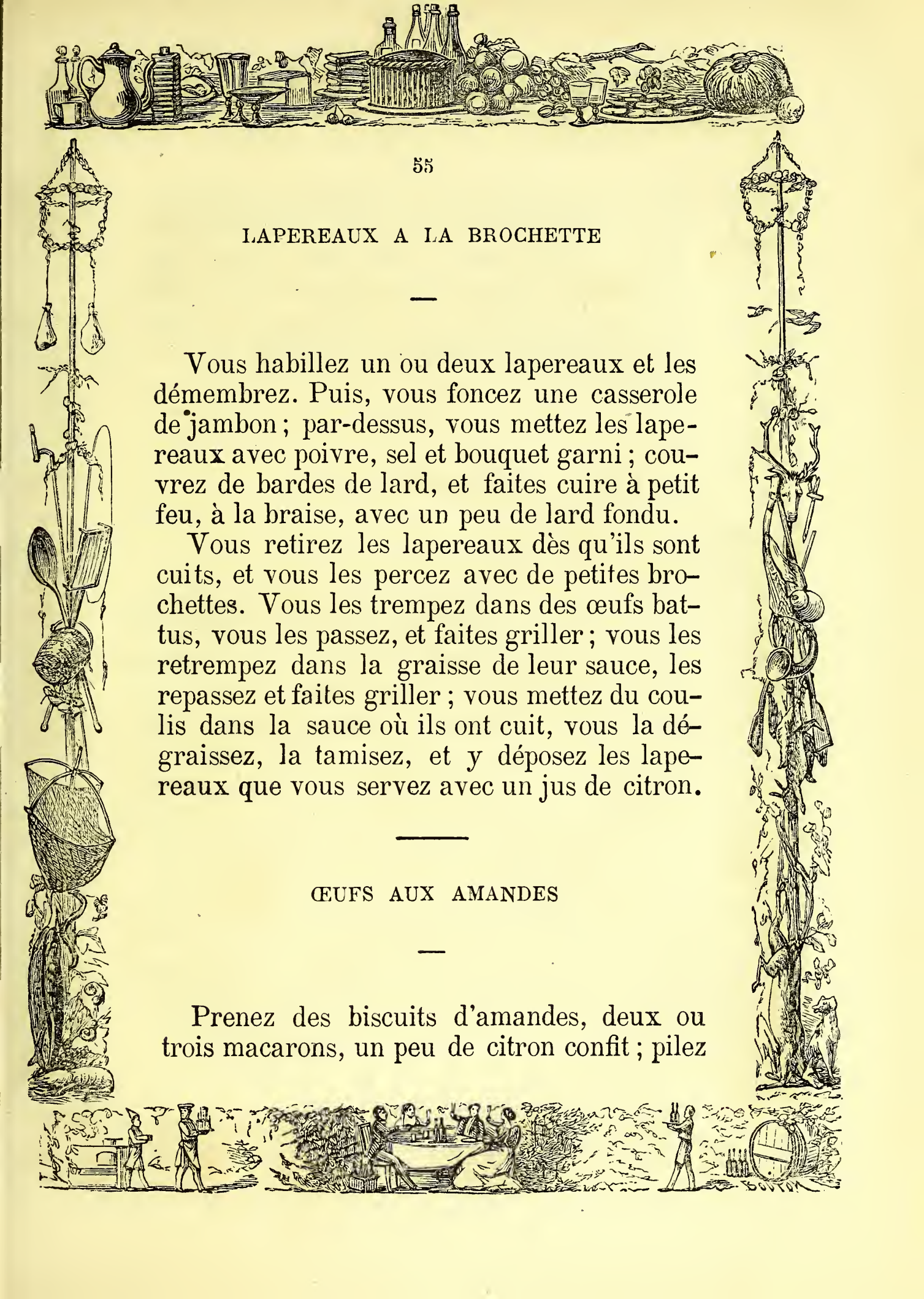
Faites blanchir un demi-cent d'écrevisses. Mettez les queues seules de côté, et faites



piler le reste. Attachez les queues, une fois attachées, mouillez les avec un bon bouillon et passez au tamis. Passez les écrevisses dans cette essence. Hachez et pilez de la panne de cochon, et mettez trois oignons cuits à la cendre, un peu de persil et de thym hachés très fin avec des épices. Délayez trois blancs d'œufs fouettés dans cette farce, et ajoutez les queues d'écrevisses que vous avez hachées, après les avoir fait cuire dans du bouillon.

Le tout bien mêlé, prenez dix jaunes d'œufs que vous délayez avec le coulis d'écrevisses. Faites lier sur le feu, mais évitez surtout de le faire bouillir ; il tournerait. Prenez alors la farce qui est dans le mortier ; mêlez-la avec le reste, et entourez dans des boyaux de porc bien lavés et bien râtissés.

Piquez de temps en temps avec une épingle pour donner passage à l'air enfermé dans l'intérieur du boudin. Faites blanchir et griller comme le boudin ordinaire, en ayant soin d'agiter sans cesse pour que la cuisson soit bien égale.



LAPEREAUX A LA BROCHETTE

—

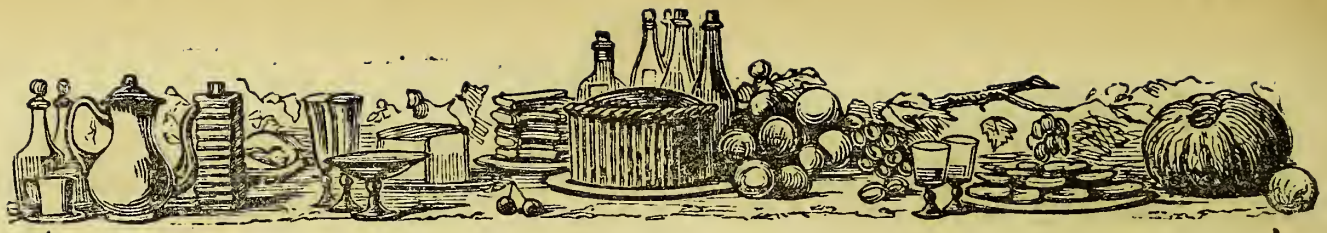
Vous habillez un ou deux lapereaux et les démembrez. Puis, vous foncez une casserole de jambon ; par-dessus, vous mettez les lapereaux avec poivre, sel et bouquet garni ; couvrez de bardes de lard, et faites cuire à petit feu, à la braise, avec un peu de lard fondu.

Vous retirez les lapereaux dès qu'ils sont cuits, et vous les percez avec de petites brochettes. Vous les trempez dans des œufs battus, vous les passez, et faites griller ; vous les retrempez dans la graisse de leur sauce, les repassez et faites griller ; vous mettez du coulis dans la sauce où ils ont cuit, vous la dégraissez, la tamisez, et y déposez les lapereaux que vous servez avec un jus de citron.

ŒUFS AUX AMANDES

—

Prenez des biscuits d'amandes, deux ou trois macarons, un peu de citron confit ; pilez

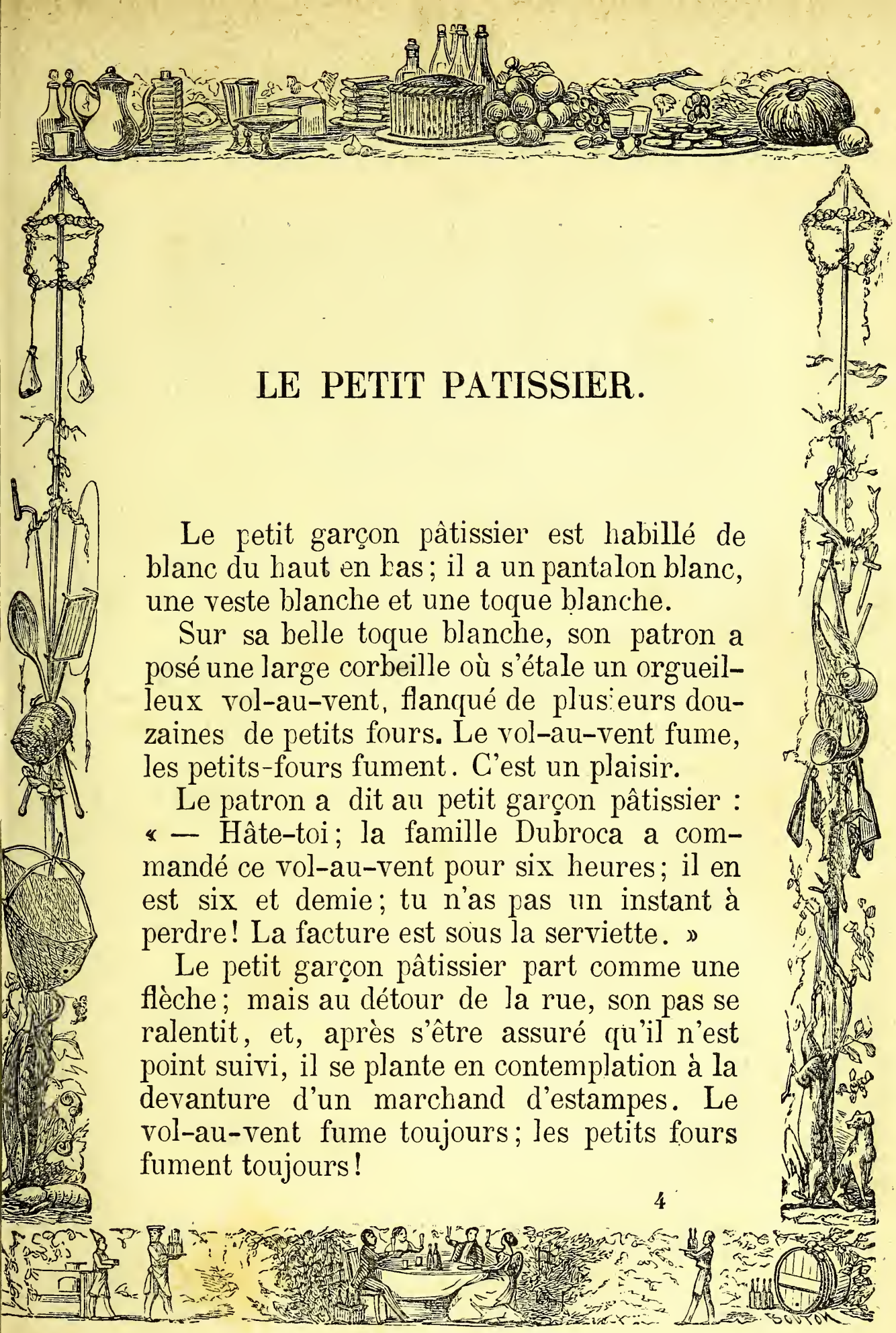


le tout ensemble, arrosé légèrement d'eau de fleur d'oranger, et saupoudré d'une pincée de sucre. Alors vous y jetez gros comme une noisette de farine, quatre œufs, le plus frais qu'il soit possible; une chopine de crème. Passez le tout à l'étamine et faites cuire au bain-marie.

OMELETTE AU SANG

Prenez un demi-setier de sang de porc, le sang de douze pigeons et quatorze œufs, dont vous déposez les blancs à part. Vous mettez les jaunes dans une casserole, avec sel, poivre, persil, ciboules hachées fin, le sang de porc et une pincée de thym pilé. Vous fouettez les blancs, les mêlez avec le reste, ajoutez un quarteron de beurre par morceaux de la grosseur d'une noix, et battez bien l'omelette. Faites fondre un autre quarteron de beurre dans une poêle, mettez-y les œufs et faites l'omelette comme à l'ordinaire; retournez-la pour qu'elle soit bien cuite et de belle couleur, et servez sans laisser refroidir.

V.-F. Maisonneufve.



LE PETIT PATISSIER.

Le petit garçon pâtissier est habillé de blanc du haut en bas; il a un pantalon blanc, une veste blanche et une toque blanche.

Sur sa belle toque blanche, son patron a posé une large corbeille où s'étale un orgueilleux vol-au-vent, flanqué de plusieurs douzaines de petits fours. Le vol-au-vent fume, les petits-fours fument. C'est un plaisir.

Le patron a dit au petit garçon pâtissier : « — Hâte-toi; la famille Dubroca a commandé ce vol-au-vent pour six heures; il en est six et demie; tu n'as pas un instant à perdre! La facture est sous la serviette. »

Le petit garçon pâtissier part comme une flèche; mais au détour de la rue, son pas se ralentit, et, après s'être assuré qu'il n'est point suivi, il se plante en contemplation à la devanture d'un marchand d'estampes. Le vol-au-vent fume toujours; les petits fours fument toujours!

Ce n'est qu'au bout d'un quart d'heure que le petit garçon pâtissier se décide à continuer sa route, lentement, le nez aux aguets. Un cheval de voiture s'abat sur le macadam; les sergents de ville accourent pour dresser procês-verbal; la foule s'amasse. Le petit garçon pâtissier est au premier rang, avec sa corbeille sur sa toque blanche.

Il va ainsi, s'arrêtant à propos de tout : pour une affiche qu'on pose, pour une partie de billes entre gamins, pour un homme qu'on transporte chez un pharmacien, pour un régiment qui rentre à la caserne.

Heurté par tout le monde, c'est miracle si son fardeau conserve l'équilibre. — Le vol-au-vent ne fume plus, les petits fours ne fument plus.

Cependant la famille Dubroca est dans l'anxiété. Elle a envoyé trois fois chez le pâtissier. On se penche toutes les cinq minutes sur la rampe de l'escalier; rien n'arrive. La famille Dubroca maugrée justement.

Sept heures et demie sonnent. Aux premiers jets de bec de gaz, le petit garçon pâtisssier s'aperçoit qu'il n'est plus dans son chemin. Il s'informe; il veut regagner le temps perdu; le voilà qui court. — Oh! l'imprudent!

Comme il passe par une rue déserte, un chien aboie après lui et saute sur sa veste, qu'il tire à belles dents. Le petit garçon pâtissier veut se débattre. Dans ce débat, la corbeille se renverse et roule à terre, avec tout ce qu'elle contient...

Les passants rient, le petit garçon pâtissier pleure. Il ne rentrera pas ce soir, chez son patron ; il sait qu'il serait battu et renvoyé. Sa mère a la main moins lourde ; il rentrera chez sa mère. C'est un bon fils.

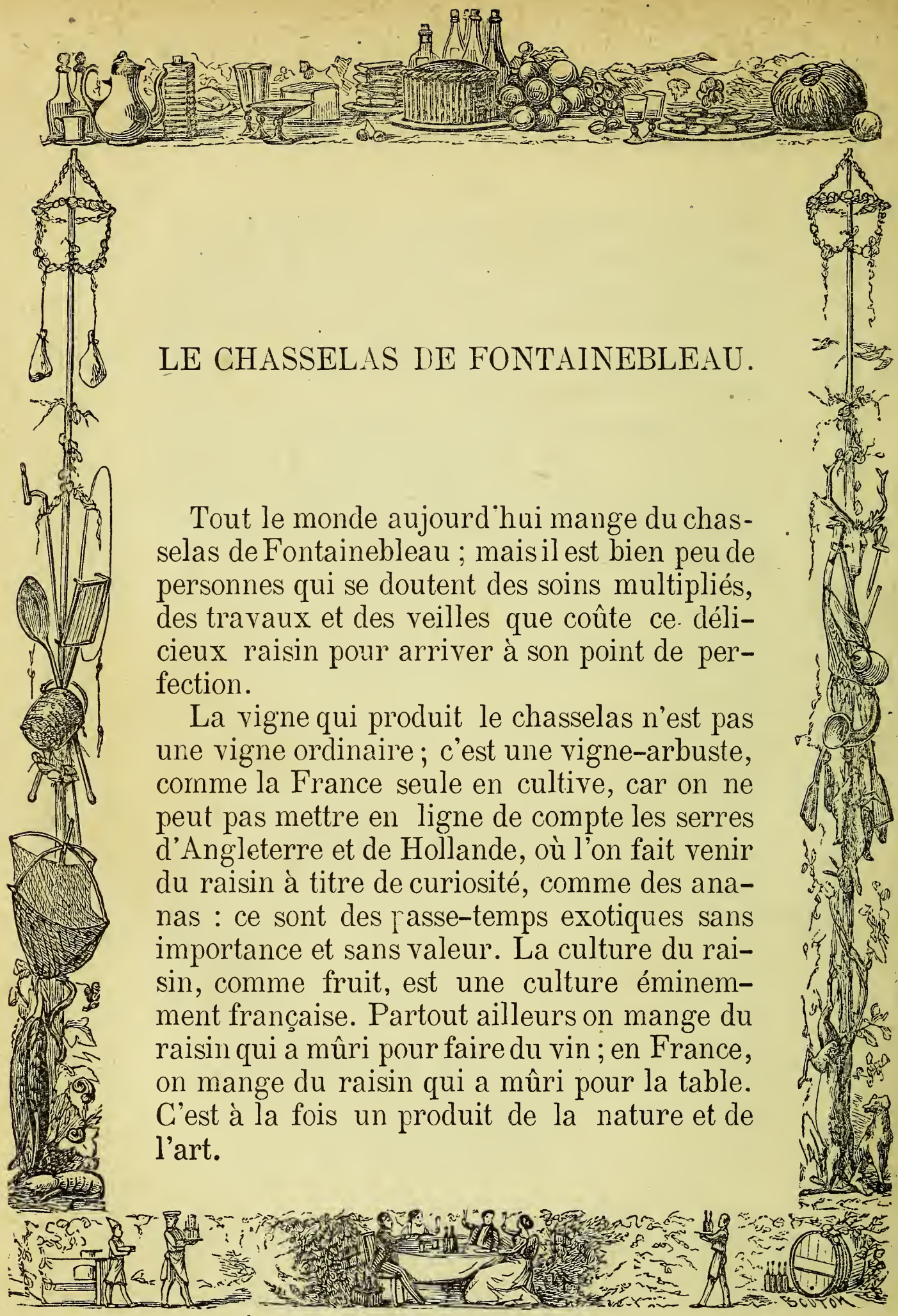
Le petit garçon pâtissier est habillé de blanc du haut en bas ; il a un pantalon blanc, une veste blanche et une belle toque blanche.

Il est joli comme un Amour, même au milieu de ses larmes, et sa corbeille vide à la main.

Mais le petit garçon pâtissier est trop jeune pour les fonctions importantes dont on l'investit si maladroitement à Paris.

Pour *porter en ville* un vol-au-vent et des petits-fours, ce n'est pas trop de toute la prudence et de toute la célérité d'un homme fait.

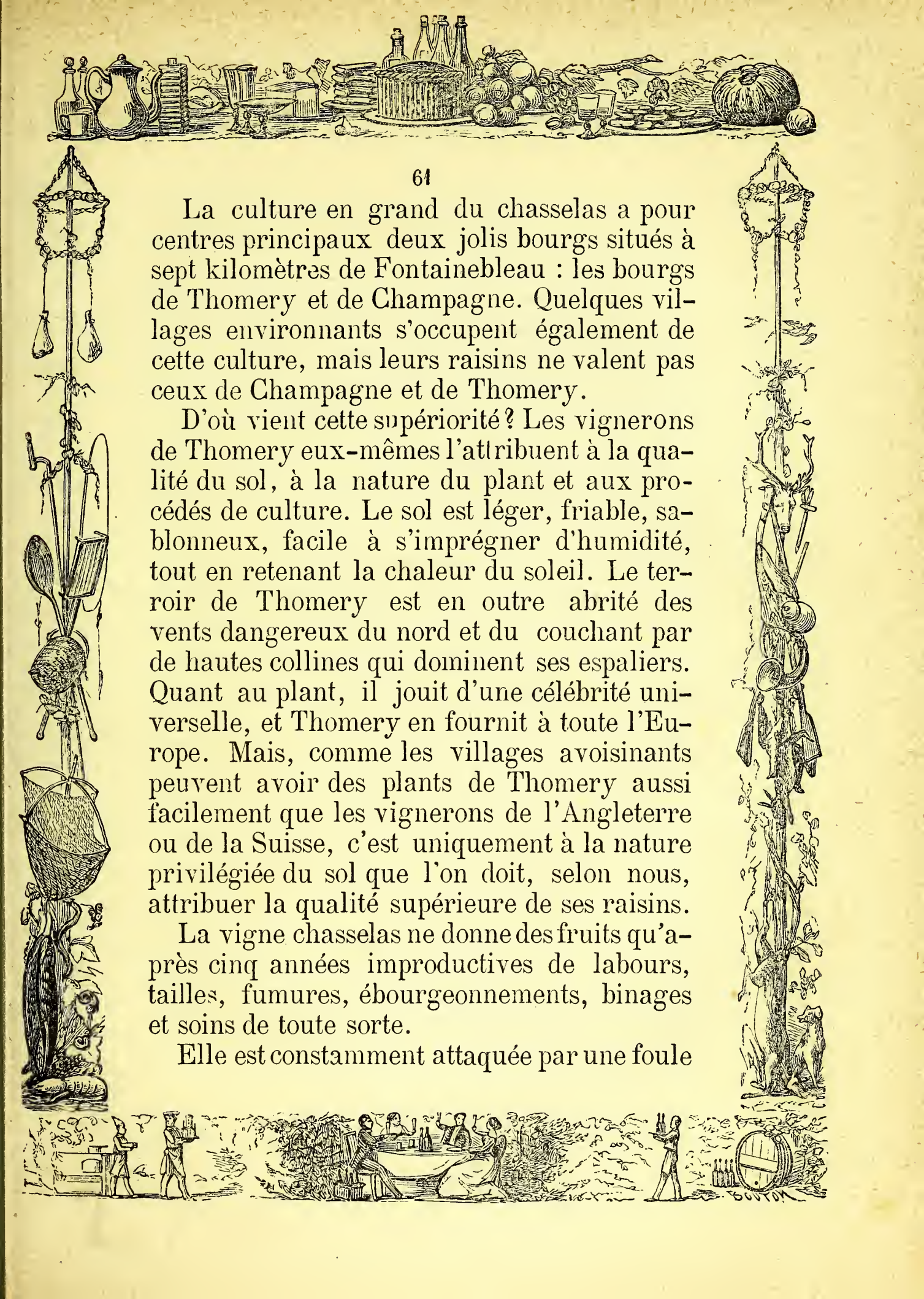
CHARLES MONSELET.



LE CHASSELAS DE FONTAINEBLEAU.

Tout le monde aujourd'hui mange du chasselas de Fontainebleau ; mais il est bien peu de personnes qui se doutent des soins multipliés, des travaux et des veilles que coûte ce délicieux raisin pour arriver à son point de perfection.

La vigne qui produit le chasselas n'est pas une vigne ordinaire ; c'est une vigne-arbuste, comme la France seule en cultive, car on ne peut pas mettre en ligne de compte les serres d'Angleterre et de Hollande, où l'on fait venir du raisin à titre de curiosité, comme des ananas : ce sont des passe-temps exotiques sans importance et sans valeur. La culture du raisin, comme fruit, est une culture éminemment française. Partout ailleurs on mange du raisin qui a mûri pour faire du vin ; en France, on mange du raisin qui a mûri pour la table. C'est à la fois un produit de la nature et de l'art.

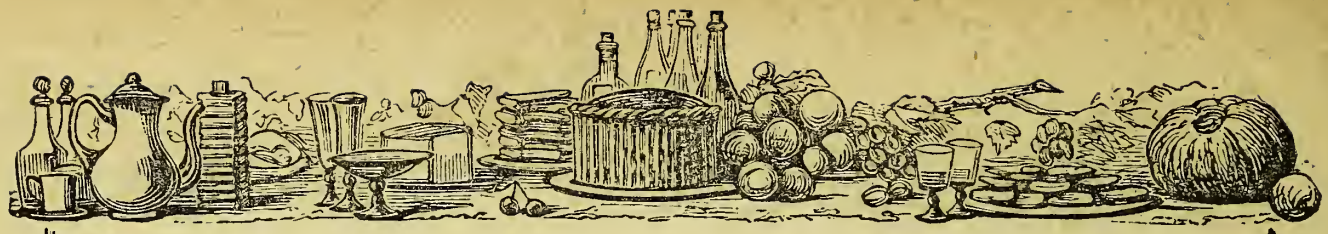


La culture en grand du chasselas a pour centres principaux deux jolis bourgs situés à sept kilomètres de Fontainebleau : les bourgs de Thomery et de Champagne. Quelques villages environnants s'occupent également de cette culture, mais leurs raisins ne valent pas ceux de Champagne et de Thomery.

D'où vient cette supériorité ? Les vignerons de Thomery eux-mêmes l'attribuent à la qualité du sol, à la nature du plant et aux procédés de culture. Le sol est léger, friable, sablonneux, facile à s'imprégner d'humidité, tout en retenant la chaleur du soleil. Le terroir de Thomery est en outre abrité des vents dangereux du nord et du couchant par de hautes collines qui dominent ses espaliers. Quant au plant, il jouit d'une célébrité universelle, et Thomery en fournit à toute l'Europe. Mais, comme les villages avoisinants peuvent avoir des plants de Thomery aussi facilement que les vignerons de l'Angleterre ou de la Suisse, c'est uniquement à la nature privilégiée du sol que l'on doit, selon nous, attribuer la qualité supérieure de ses raisins.

La vigne chasselas ne donne des fruits qu'après cinq années improductives de labours, tailles, fumures, ébourgeonnements, binages et soins de toute sorte.

Elle est constamment attaquée par une foule



d'ennemis, la plupart du temps invisible, et il faut que le vigneron soit là pour la protéger et la défendre.

Parmi ces ennemis acharnés, il faut mettre en première ligne le ver blanc, qui s'attaque aux racines mêmes, et l'urbé, qui dévore les boutons, dont il est très friand ; puis viennent la chenille du sphinx, qui détruit la grappe en fleur ; le colimaçon, qui ronge le fruit, et enfin les oiseaux vendangeurs, qui le mangent. Vous voyez que le vigneron a fort à faire.

Les plants de chasselas sont étalés en espaliers le long des murs construits à cet effet et crépis avec un soin tout particulier. La hauteur de ces murs, la saillie des chaperons et surtout l'exposition en sont savamment calculées et rigoureusement établies suivant certaines règles invariables. De préférence, on choisit l'exposition au midi inclinée au levant, de façon que le soleil frappe sur le mur en plein le matin et glisse obliquement dans le milieu de la journée, lorsque la trop grande chaleur brûlerait le fruit. On tourne et on retourne la grappe pour la présenter adroitement aux rayons fécondants du soleil ; on la couvre et on la découvre alternativement, selon l'intensité de la chaleur, pour que les grains soient dorés et non brûlés. Ceux qui

refusent de mûrir, — et il y en a toujours, — sont délicatement enlevés avec des ciseaux faits exprès ; il en est de même pour ceux qui ont été gâtés par la pluie.

Lorsque la cueillette est faite, on soumet les grappes à un nouvel examen, et enfin on les emballe avec un soin minutieux dans de petits paniers connus dans l'Europe entière, à cause de leur forme toujours la même et de leur garniture de fougère. Ces paniers pèsent habituellement deux kilogrammes. On en expédie une si grande quantité que depuis longtemps la fougère manque dans les environs ; on va la chercher maintenant à plus de cent kilomètres au-delà de Fontainebleau.

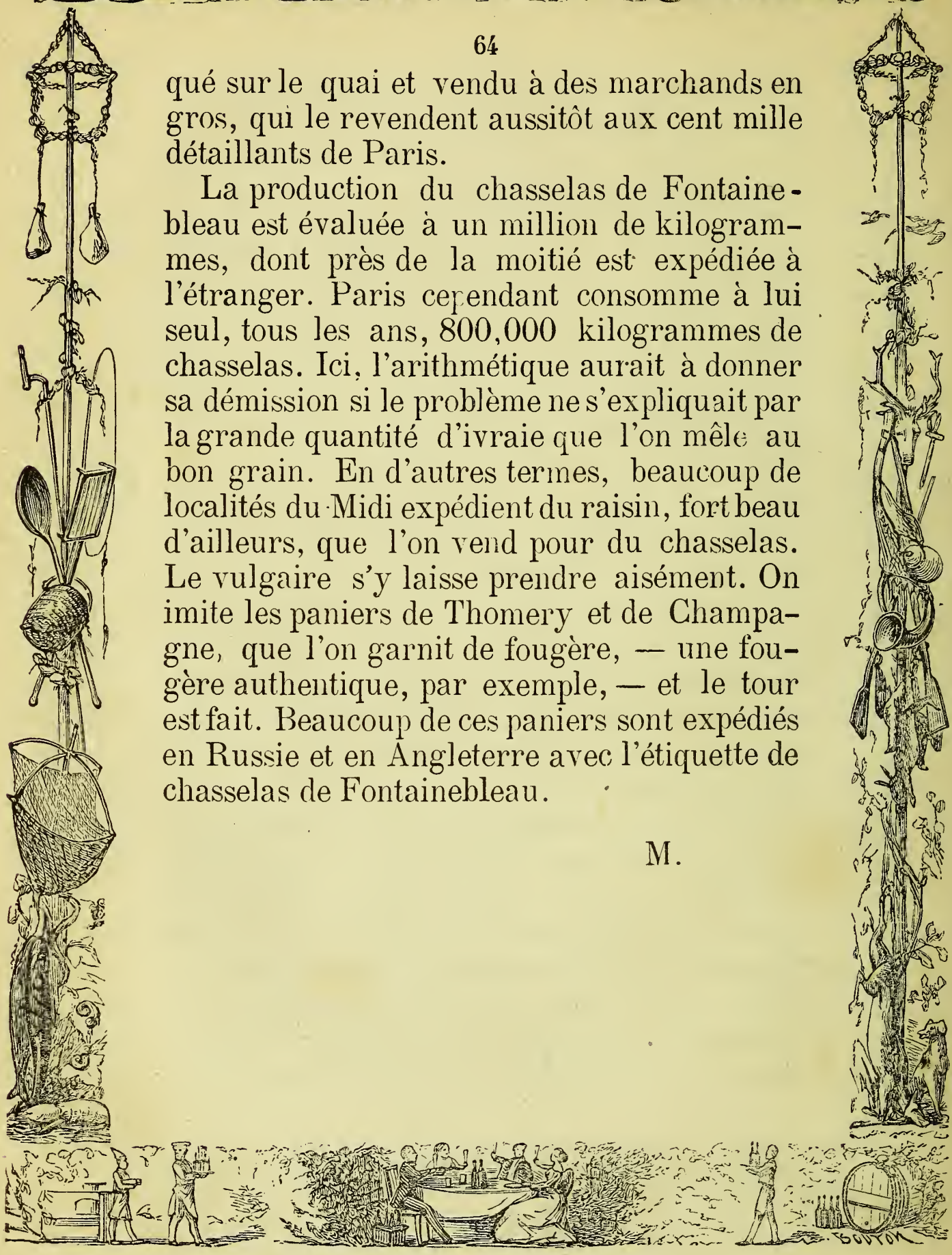
Ces paniers sont mis dans des hottes spéciales que l'on expédie à Paris. Pour effectuer ce transport, qui n'a jamais lieu par le chemin de fer, les cultivateurs s'associent au nombre de huit ou dix. Cette réunion s'appelle dans le pays une *courbe*.

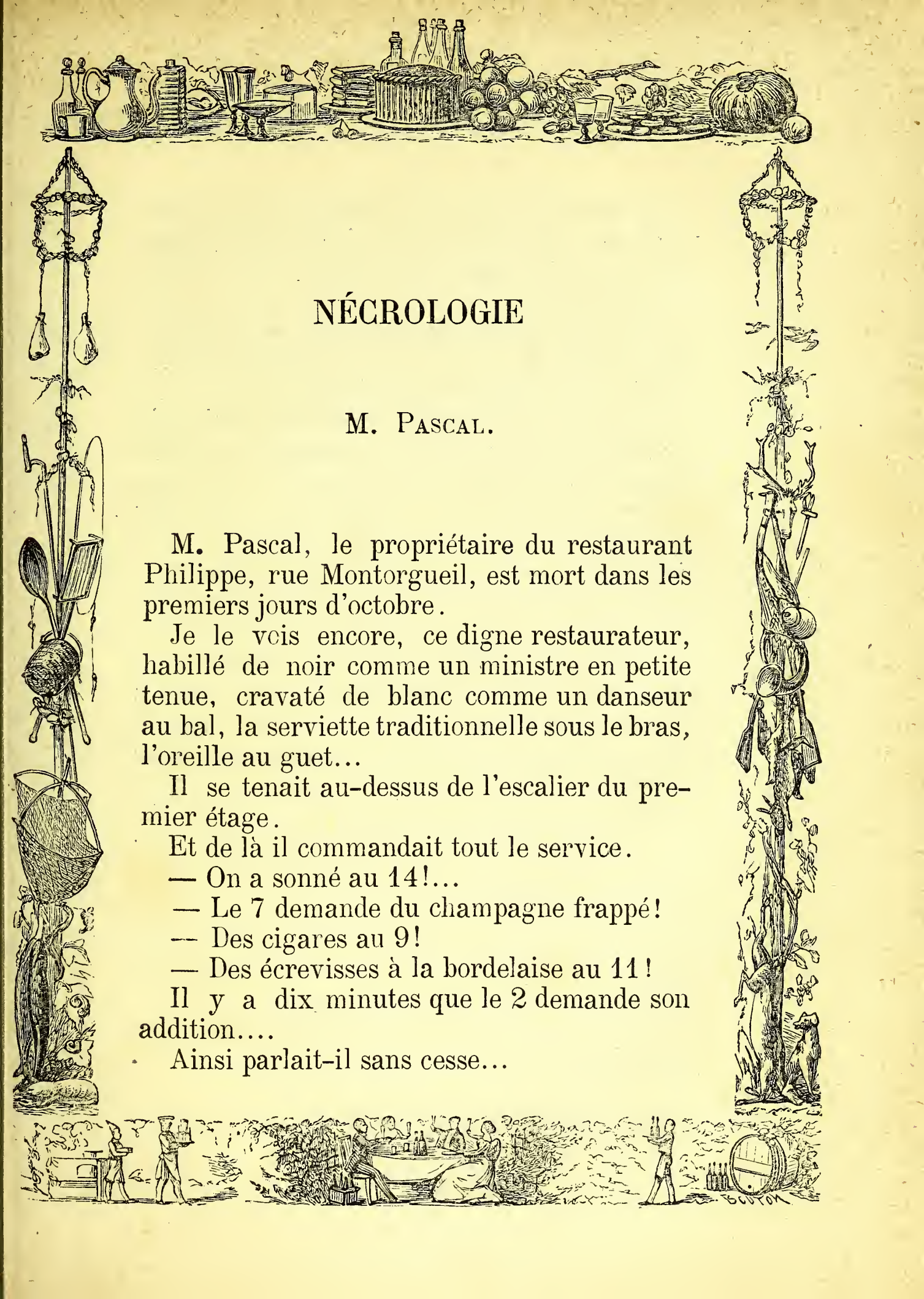
Ah! par exemple, ne me demandez pas pourquoi on loue un bateau ; on y empile avec art environ deux mille hottes, et en route pour Paris. On part d'habitude à cinq heures du soir, et le lendemain on arrive au port du Mail, entre sept et huit heures du matin, après avoir fait pendant la nuit près de quatre-vingts kilomètres. Le chasselas est débar-

qué sur le quai et vendu à des marchands en gros, qui le revendent aussitôt aux cent mille détaillants de Paris.

La production du chasselas de Fontainebleau est évaluée à un million de kilogrammes, dont près de la moitié est expédiée à l'étranger. Paris cependant consomme à lui seul, tous les ans, 800,000 kilogrammes de chasselas. Ici, l'arithmétique aurait à donner sa démission si le problème ne s'expliquait par la grande quantité d'ivraie que l'on mêle au bon grain. En d'autres termes, beaucoup de localités du Midi expédient du raisin, fort beau d'ailleurs, que l'on vend pour du chasselas. Le vulgaire s'y laisse prendre aisément. On imite les paniers de Thomery et de Champagne, que l'on garnit de fougère, — une fougère authentique, par exemple, — et le tour est fait. Beaucoup de ces paniers sont expédiés en Russie et en Angleterre avec l'étiquette de chasselas de Fontainebleau.

M.





NÉCROLOGIE

M. Pascal.

M. Pascal, le propriétaire du restaurant Philippe, rue Montorgueil, est mort dans les premiers jours d'octobre.

Je le vois encore, ce digne restaurateur, habillé de noir comme un ministre en petite tenue, cravaté de blanc comme un danseur au bal, la serviette traditionnelle sous le bras, l'oreille au guet...

Il se tenait au-dessus de l'escalier du premier étage.

Et de là il commandait tout le service.

— On a sonné au 14!...

— Le 7 demande du champagne frappé!

— Des cigares au 9!

— Des écrevisses à la bordelaise au 11!

Il y a dix minutes que le 2 demande son addition....

Ainsi parlait-il sans cesse...

Il entendait tout, il dirigeait tout ; en commandant en chef expert, il surveillait aussi bien le centre que l'aile droite ou l'aile gauche du restaurant.

Et maîtres d'hôtel, garçons, sommeliers, cuisiniers et gens d'office obéissaient rapidement à ses rapides injonctions...

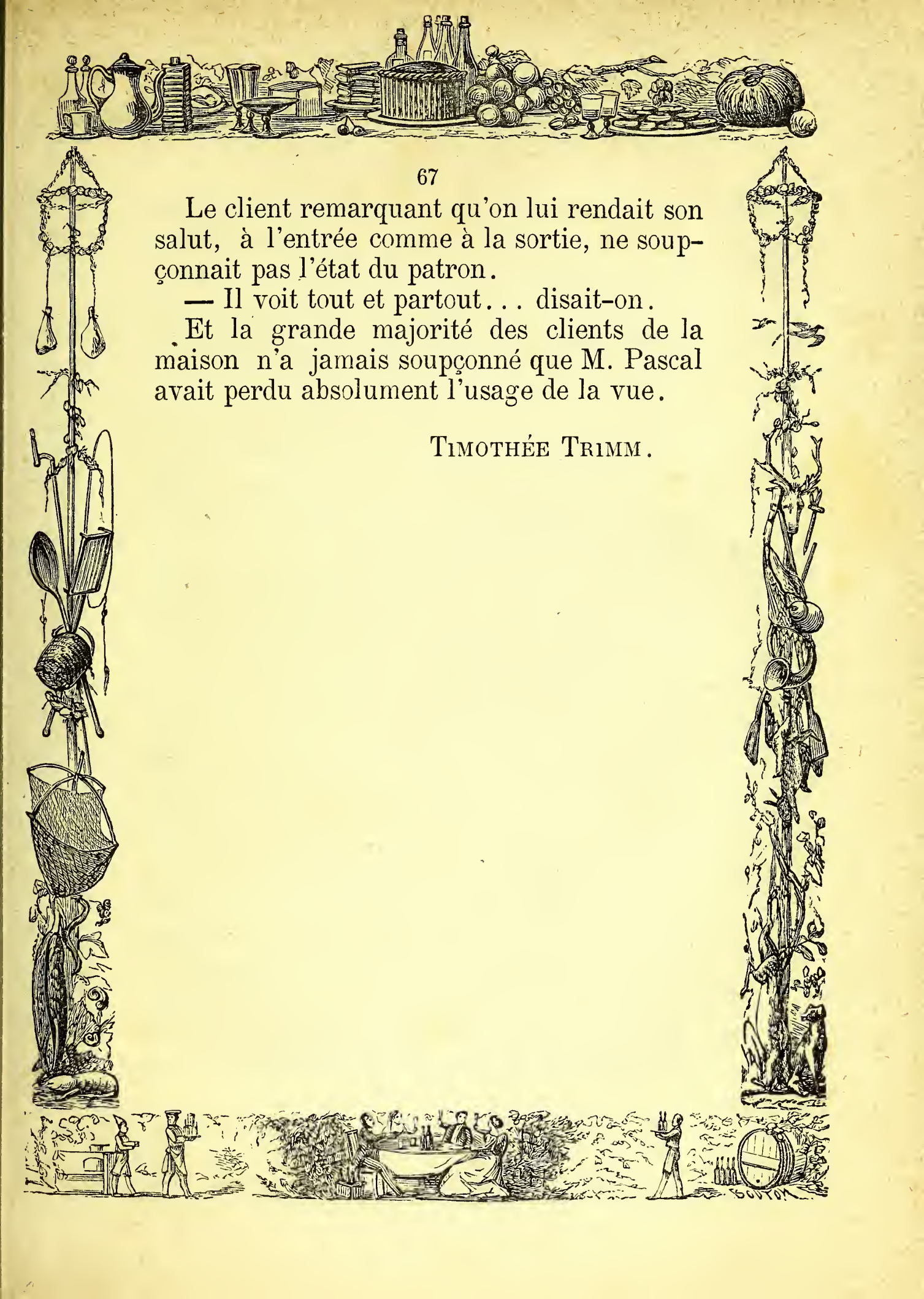
Ce qu'il y avait de singulier, de particulièrement étonnant, de douloureusement bizarre dans cette activité intelligente, ce dont on ne s'apercevait pas en entrant au restaurant Philippe, c'est que ce maître si vaillant, si intrépide dans ses fonctions, qui semblait *tout voir* comme il pouvait tout entendre... M. Pascal... était *aveugle!..* depuis 1860.

Antoine Houdart de la Mothe, aussi connu par sa douceur et son honnêteté, que par ses talents et son esprit agréable, devint aveugle sur la fin de ses jours. Se trouvant porté dans une foule de personnes, il marcha sur le pied d'un jeune homme qui lui donna un soufflet.

— Monsieur, lui dit la Mothe, vous allez sûrement être bien fâché de m'avoir frappé : je suis *aveugle*.

Comme chez Houdard de la Mothe, rien dans M. Pascal ne faisait deviner la terrible infirmité dont il avait été frappé.

Les employés n'avaient garde d'y faire allusion.

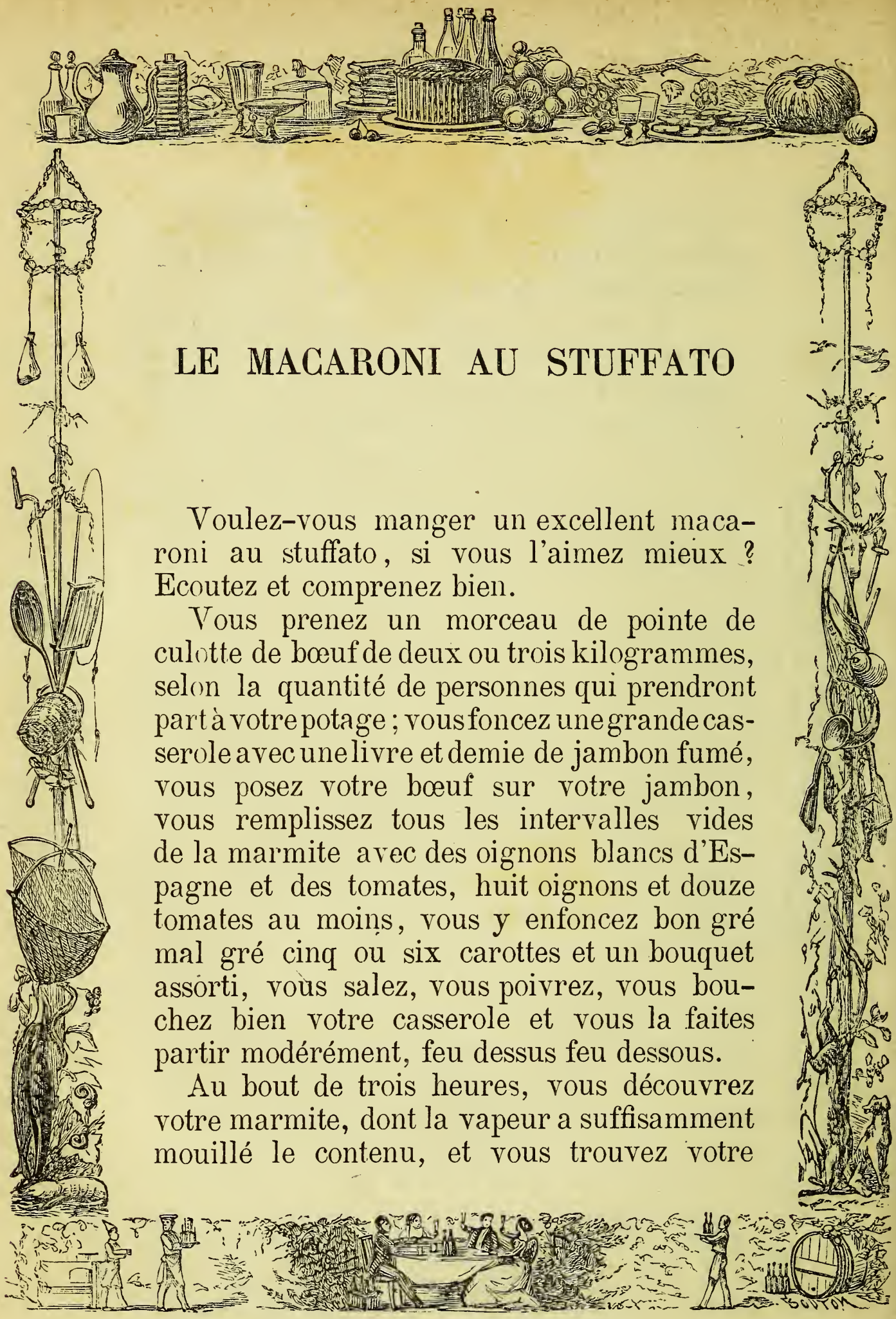


Le client remarquant qu'on lui rendait son salut, à l'entrée comme à la sortie, ne soupçonnait pas l'état du patron.

— Il voit tout et partout... disait-on.

Et la grande majorité des clients de la maison n'a jamais soupçonné que M. Pascal avait perdu absolument l'usage de la vue.

TIMOTHÉE TRIMM.



LE MACARONI AU STUFFATO

Voulez-vous manger un excellent macaroni au stuffato, si vous l'aimez mieux ? Ecoutez et comprenez bien.

Vous prenez un morceau de pointe de culotte de bœuf de deux ou trois kilogrammes, selon la quantité de personnes qui prendront part à votre potage ; vous foncez une grande casserole avec une livre et demie de jambon fumé, vous posez votre bœuf sur votre jambon, vous remplissez tous les intervalles vides de la marmite avec des oignons blancs d'Espagne et des tomates, huit oignons et douze tomates au moins, vous y enfoncez bon gré mal gré cinq ou six carottes et un bouquet assorti, vous salez, vous poivrez, vous bouchez bien votre casserole et vous la faites partir modérément, feu dessus feu dessous.

Au bout de trois heures, vous découvrez votre marmite, dont la vapeur a suffisamment mouillé le contenu, et vous trouvez votre

jambon, vos oignons, vos tomates et vos carottes en bouillie.

Vous enlevez de votre casserole tout ce qui n'est pas le bœuf, vous le passez dans une passoire, et vous en tirez tout le jus possible, deux grands bols à peu près.

Puis vous couvrez votre bœuf de consommé, de manière que, pareil à une île, il soit aux trois quarts plongé dans le bouillon.

Au bout de trois autres heures d'ébullition, vous prenez ce bouillon réduit d'un tiers, et vous le mêlez à votre premier jus en maintenant le tout bien chaud.

Alors vient le tour du macaroni, que vous choisissez gros comme de grosses aiguilles à tricoter ; le meilleur vient de Portici, gardez-vous de prendre du gros, de celui qu'on appelle en Italie du *stuffa prete,* c'est-à-dire de l'*étouffe-prêtre,* et qui est bon pour les moines.

Faites-le cuire dans l'eau salée, ou si mieux aimez dans ce qui vous restera de bouillon de votre pot-au-feu, de manière qu'il faille une certaine pression pour qu'il s'écrase sous le doigt; les Italiens expriment ce degré de cuisson par une phrase des plus pittoresques : *cotto di maniera che crespa nel colpo,* cuit de manière qu'il croisse dans le corps.

Puis prenez une grande soupière, placez-la au milieu du triangle formé par votre macaroni, par votre parmesan râpé en montagne et par votre jus.

Garnissez le fond de votre soupière avec un lit de parmesan, étendez sur votre parmesan une couche de macaroni, versez sur votre couche de macaroni assez de jus pour imbiber cette couche et pénétrer jusqu'au fromage du fond : sur ce jus étendez une nouvelle couche de macaroni; sur cette couche de macaroni, un lit de fromage, sur ce lit de fromage une couche de macaroni. Sur cette couche de macaroni versez du jus et alternez ainsi : fromage, macaroni, jus, macaroni, fromage; jusqu'à ce que votre soupière soit pleine, et sur votre soupière pleine versez le reste de votre jus et servez chaud.

Et ne venez plus me parler de vos macaroni au sel, à l'eau et au beurre, qui ne feront jamais dans les ménages que de faux raccommodements et des paix plâtrées.

ALEXANDRE DUMAS.

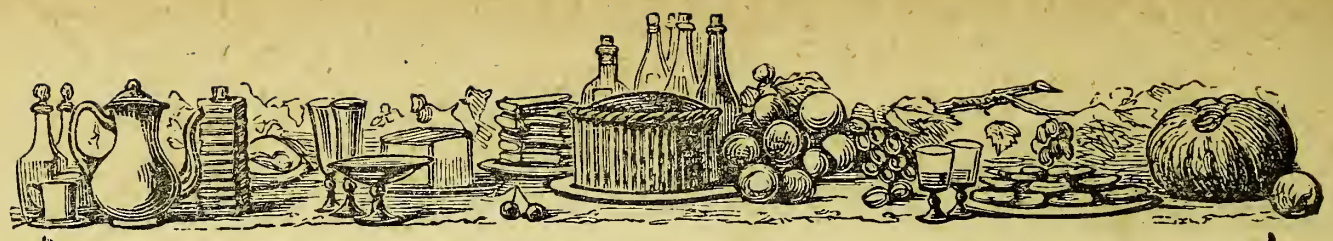
LES ORANGES

L'orange, ce fruit délicieux dont on fait une consommation immense dans tous les pays du monde, est d'une grande abondance cette année.

Les oranges les plus estimées, et qui méritent réellement de l'être, proviennent de Malte. De ces oranges l'on en voit très peu et l'on s'en procure difficilement en France. La production est, du reste, très restreinte et la plus grande partie est dirigée sur l'Angleterre, où elle est l'objet d'un commerce considérable et lucratif.

Les îles Açores (portugaises) et parmi ces îles, l'île de Saint-Michel, pourraient rivaliser avec celles de Malte. Elles sont un peu petites et, comme l'on dit, ne paient pas de mine, mais elles sont très succulentes.

Si la forme, la beauté, la régularité de l'enveloppe suffisaient à donner le prix et la préférence à ce magnifique produit de la Médie, l'orange de Majorque serait sans contredit la reine de ces fruits dorés. Aucune n'est

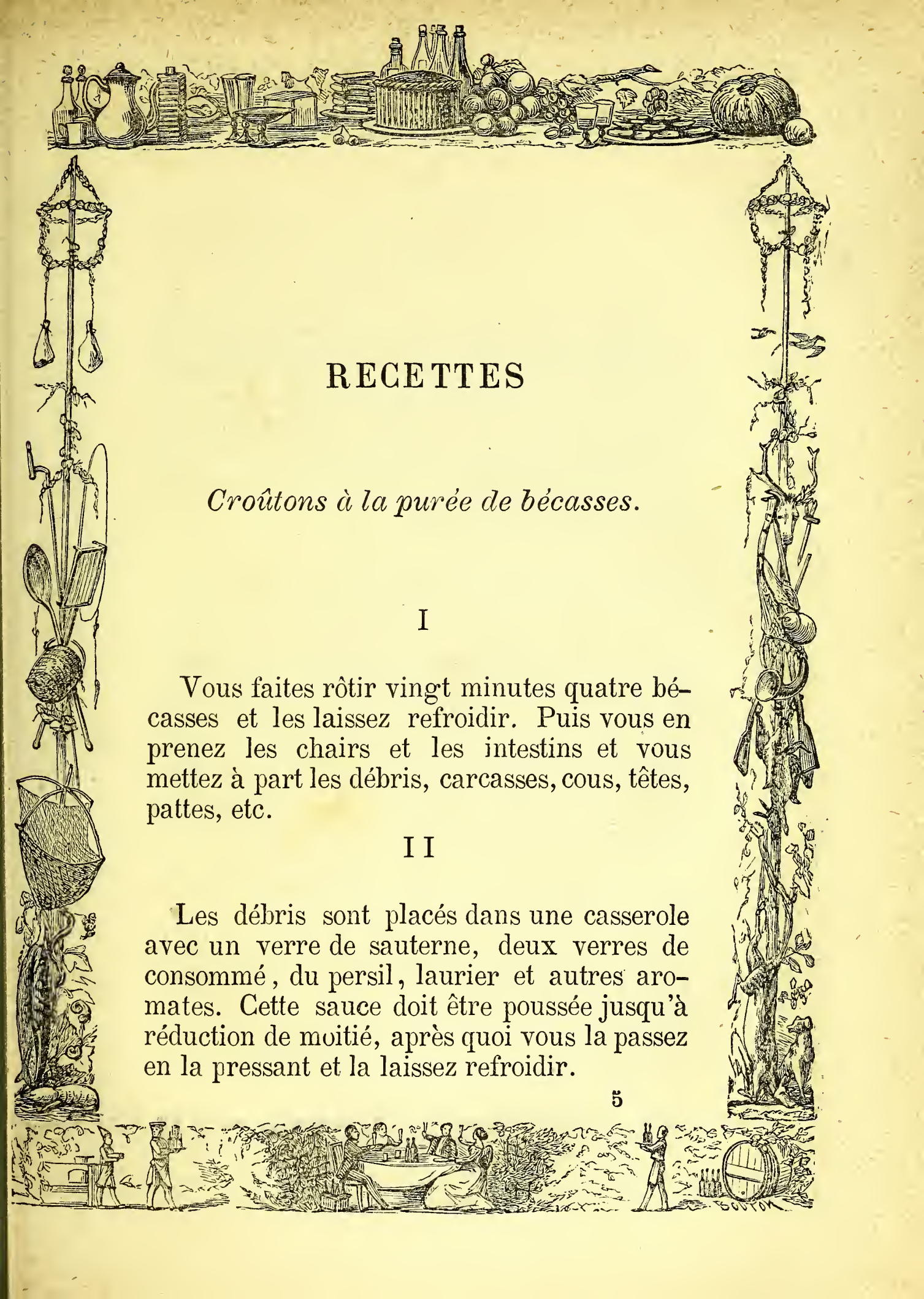


plus volumineuse et plus régulièrement sphérique que celle-ci. Elle possède, en outre, une pulpe très grasse, très spongieuse et sucrée, et a le privilége de pouvoir être transportée et conservée sans s'avarier. Le commerce de la France avec les Baléares, pour l'importation des oranges, est très considérable et donne lieu à un mouvement de cabotage, dont le port de Marseille possède le monopole.

Rien n'est curieux comme d'assister au débarquement qui se fait des oranges de Majorque que l'on entasse dans la cale des bâtiments, comme l'on entasserait des pavés, et que l'on débarque au moyen d'un tube carré en bois dont l'embouchure touche à l'orifice de la cale et l'extrémité atteint le quai, et dans l'intérieur duquel on fait rouler les oranges, à l'exemple de ces matériaux dont les maçons débarrassent l'intérieur des maisons, du premier étage au rez-de-chaussée.

L'orange de Majorque se consomme en grande partie dans les pays méridionaux ; on en transporte cependant une partie notable à Paris.

Les oranges de Messine, de Palerme, de Sorrente, de Reggio, de Séville, sont assez estimées ; elles ont pour elles un aspect très flatteur, auquel ne correspond pas toujours la qualité.



RECETTES

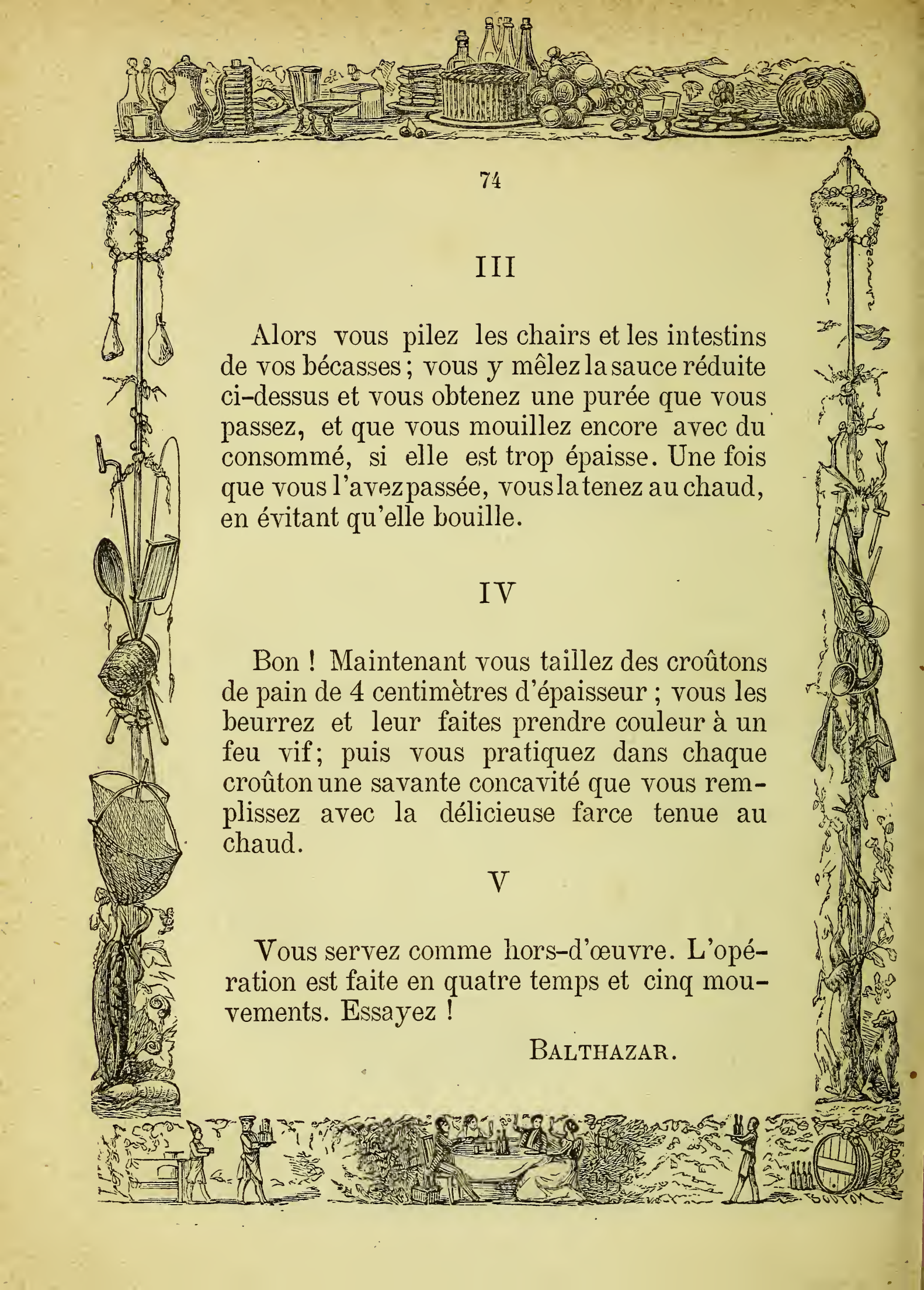
Croûtons à la purée de bécasses.

I

Vous faites rôtir vingt minutes quatre bécasses et les laissez refroidir. Puis vous en prenez les chairs et les intestins et vous mettez à part les débris, carcasses, cous, têtes, pattes, etc.

II

Les débris sont placés dans une casserole avec un verre de sauterne, deux verres de consommé, du persil, laurier et autres aromates. Cette sauce doit être poussée jusqu'à réduction de moitié, après quoi vous la passez en la pressant et la laissez refroidir.



III

Alors vous pilez les chairs et les intestins de vos bécasses ; vous y mêlez la sauce réduite ci-dessus et vous obtenez une purée que vous passez, et que vous mouillez encore avec du consommé, si elle est trop épaisse. Une fois que vous l'avez passée, vous la tenez au chaud, en évitant qu'elle bouille.

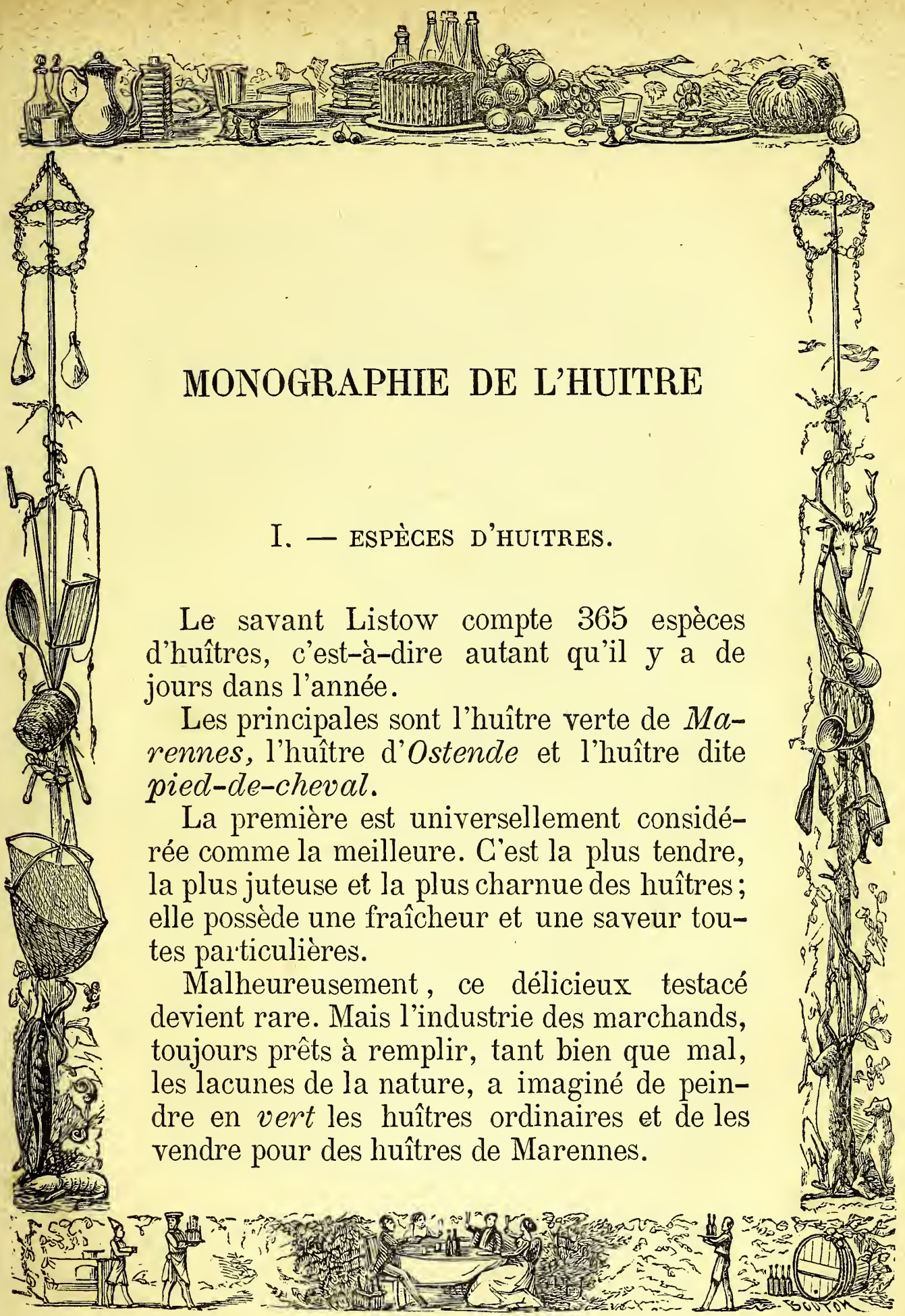
IV

Bon ! Maintenant vous taillez des croûtons de pain de 4 centimètres d'épaisseur ; vous les beurrez et leur faites prendre couleur à un feu vif; puis vous pratiquez dans chaque croûton une savante concavité que vous remplissez avec la délicieuse farce tenue au chaud.

V

Vous servez comme hors-d'œuvre. L'opération est faite en quatre temps et cinq mouvements. Essayez !

BALTHAZAR.



MONOGRAPHIE DE L'HUITRE

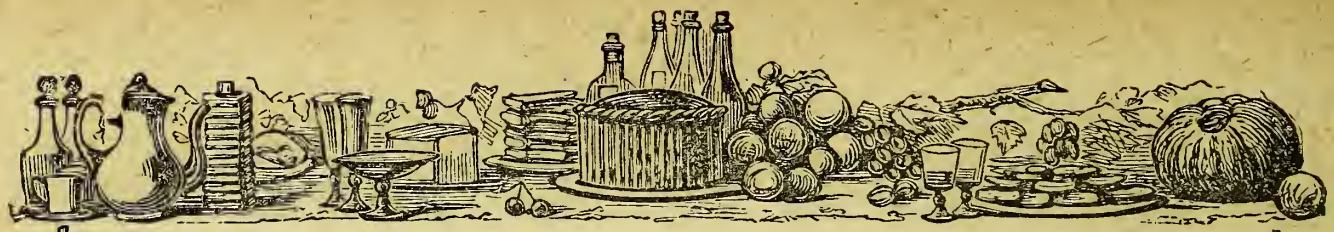
I. — ESPÈCES D'HUITRES.

Le savant Listow compte 365 espèces d'huîtres, c'est-à-dire autant qu'il y a de jours dans l'année.

Les principales sont l'huître verte de *Marennes,* l'huître d'*Ostende* et l'huître dite *pied-de-cheval.*

La première est universellement considérée comme la meilleure. C'est la plus tendre, la plus juteuse et la plus charnue des huîtres; elle possède une fraîcheur et une saveur toutes particulières.

Malheureusement, ce délicieux testacé devient rare. Mais l'industrie des marchands, toujours prêts à remplir, tant bien que mal, les lacunes de la nature, a imaginé de peindre en *vert* les huîtres ordinaires et de les vendre pour des huîtres de Marennes.



L'habit ne fait pas le moine, et, malgré cette robe d'emprunt, l'huître ordinaire reste ce que l'Océan l'a faite : ordinaire.

L'huître d'Ostende, qui est la plus petite des huîtres, a un goût très délicat.

Le *pied-de-cheval* est la plus grosse et aussi la moins bonne.

On trouve sur les côtes du Japon des huîtres *gris-perle*. Elles ont bien le droit d'affecter cette couleur, d'ailleurs très distinguée, dans un pays où les canards sont rouges et les hommes jaunes.

Les grandes espèces des mers des Indes étaient connues des anciens qui les nommaient *tridacha*, parce qu'il fallait les manger en trois bouchées ; ce qui est un grand défaut, car l'huître demande à être avalée d'un seul trait.

II. — SA PÊCHE.

C'est surtout à la drague que se fait la pêche des huîtres. Cet instrument en fer a la forme d'une houe. Après l'avoir garni d'un filet, on l'attache au bateau ; celui-ci, poussé par le vent, entraîne la drague, qui, agissant comme un rateau, détache les huîtres et en remplit le filet qui la suit.

On ramasse ainsi jusqu'à un millier d'huî-

tres à la fois. — On pêche aussi les huîtres à la main.

Les Napolitains ont imaginé un moyen tout spécial et assez ingénieux : ils plantent des piquets dans les lieux que les huîtres semblent préférer. Elles s'y attachent en grande abondance, et la pêche consiste alors à retirer ces piquets et à en détacher les mollusques.

III. — NAISSANCE ET FÉCONDITÉ DE L'HUITRE.

La fécondité des huîtres est vraiment prodigieuse. Si celle de l'homme venait à l'égaler, avant cent ans la terre se trouverait trop petite pour contenir le genre humain ; il faudrait de toute nécessité défricher le Sahara, couper les forêts de l'Océanie et découvrir un nouveau monde.

L'huître pond par an de cinquante mille à soixante mille œufs ! Cette fécondité explique comment peuvent se reproduire ces énormes bancs d'huîtres sur lesquels on pêche sans cesse et qui sans cesse se renouvellent.

Voici les mystères de la naissance de l'huître dévoilés :

Lorsque les œufs sortent des mères, l'em-

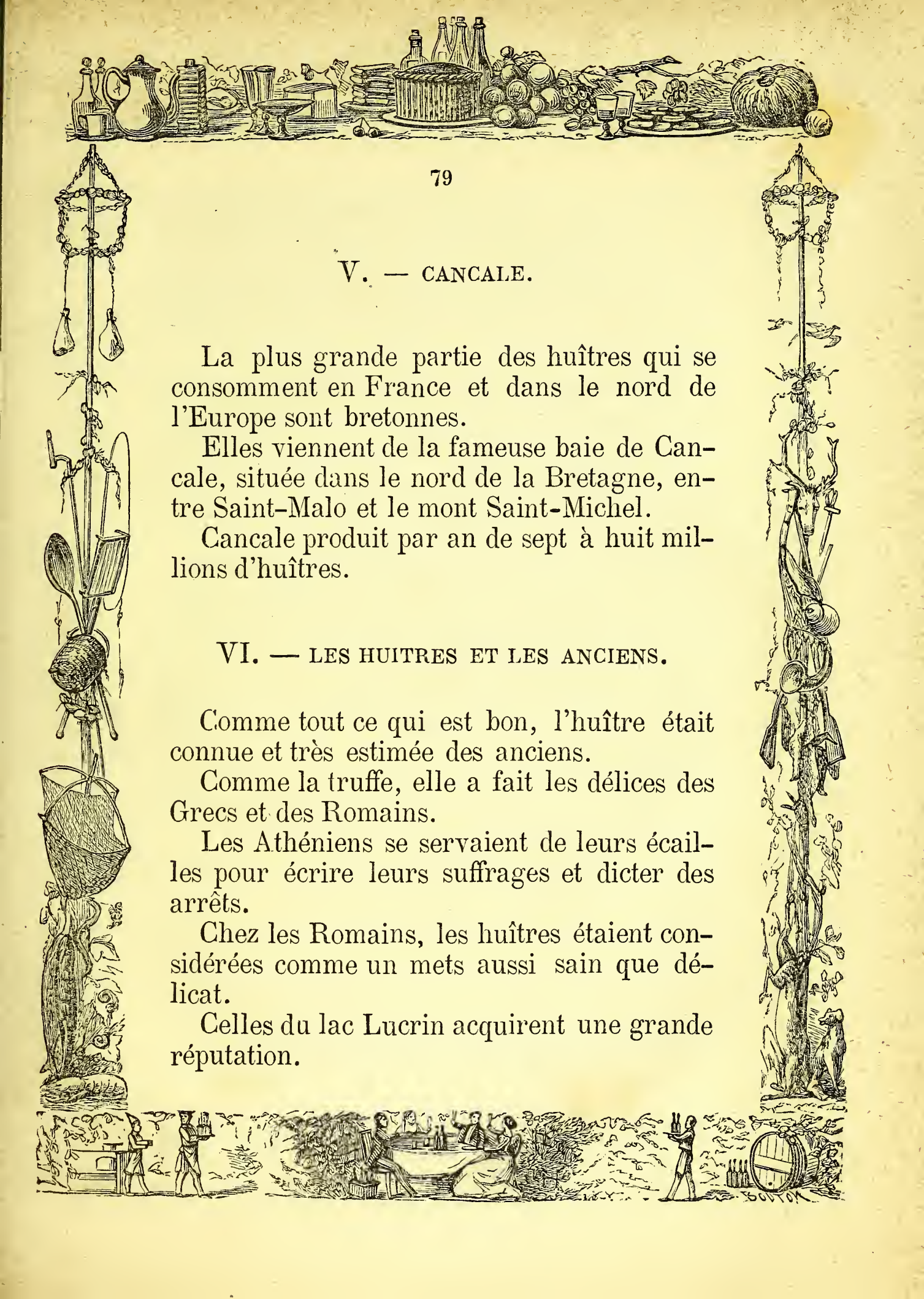
bryon, pourvu de cils vibratiles, nage en tournant, puis finit par tomber sur d'autres huîtres déjà formées ou sur des corps solides auxquels il s'attache et se développe.

IV. — PARCS AUX HUITRES.

Ce sont des bassins étendus, creusés sur les bords de la mer, et dans lesquels peuvent pénétrer les eaux des grandes marées.

Après leur pêche, les huîtres sont jetées dans ces bassins, où on les laisse croître en repos ; là elles trouvent une nourriture abondante que leur portent périodiquement les eaux de la mer. De cette façon, l'huître comestible a acquis en quatre ou cinq ans le développement que nous lui voyons sur nos tables.

Un parc aux huîtres doit être fourni d'une couche de sable et de petits galets afin que l'eau reste toujours limpide. Les bancs les plus célèbres sont ceux de *Marennes,* dans la Charente-Inférieure ; *Saint-Waast , Saint-Cast, Reville* et *Barfleur,* dans la Manche ; *Courseulles,* dans le Calvados ; *Etretat, Fécamp, Tréport,* dans la Seine-Inférieure, et *Dunkerque,* dans le Nord.



V. — CANCALE.

La plus grande partie des huîtres qui se consomment en France et dans le nord de l'Europe sont bretonnes.

Elles viennent de la fameuse baie de Cancale, située dans le nord de la Bretagne, entre Saint-Malo et le mont Saint-Michel.

Cancale produit par an de sept à huit millions d'huîtres.

VI. — LES HUITRES ET LES ANCIENS.

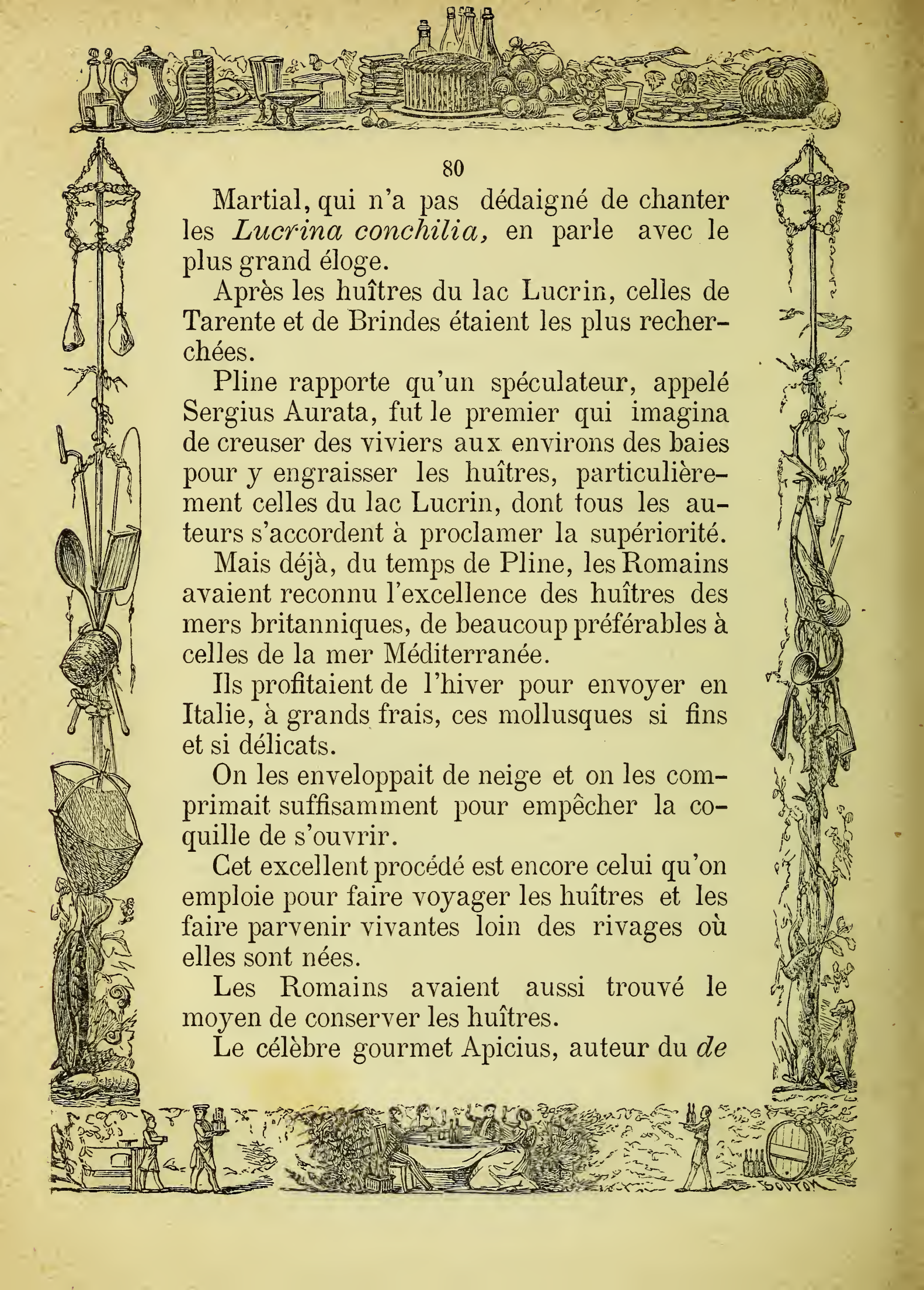
Comme tout ce qui est bon, l'huître était connue et très estimée des anciens.

Comme la truffe, elle a fait les délices des Grecs et des Romains.

Les Athéniens se servaient de leurs écailles pour écrire leurs suffrages et dicter des arrêts.

Chez les Romains, les huîtres étaient considérées comme un mets aussi sain que délicat.

Celles du lac Lucrin acquirent une grande réputation.



Martial, qui n'a pas dédaigné de chanter les *Lucrina conchilia,* en parle avec le plus grand éloge.

Après les huîtres du lac Lucrin, celles de Tarente et de Brindes étaient les plus recherchées.

Pline rapporte qu'un spéculateur, appelé Sergius Aurata, fut le premier qui imagina de creuser des viviers aux environs des baies pour y engraisser les huîtres, particulièrement celles du lac Lucrin, dont tous les auteurs s'accordent à proclamer la supériorité.

Mais déjà, du temps de Pline, les Romains avaient reconnu l'excellence des huîtres des mers britanniques, de beaucoup préférables à celles de la mer Méditerranée.

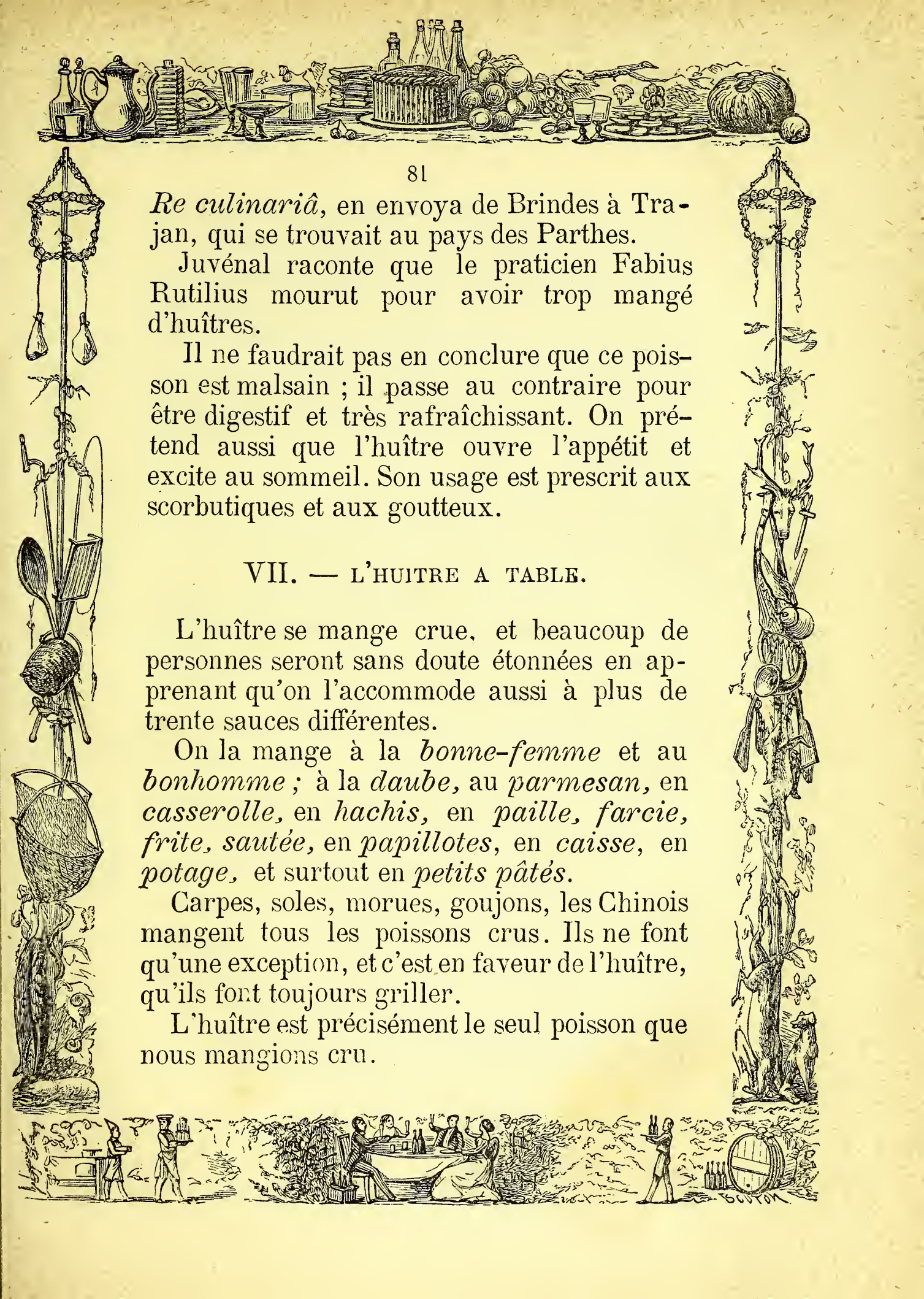
Ils profitaient de l'hiver pour envoyer en Italie, à grands frais, ces mollusques si fins et si délicats.

On les enveloppait de neige et on les comprimait suffisamment pour empêcher la coquille de s'ouvrir.

Cet excellent procédé est encore celui qu'on emploie pour faire voyager les huîtres et les faire parvenir vivantes loin des rivages où elles sont nées.

Les Romains avaient aussi trouvé le moyen de conserver les huîtres.

Le célèbre gourmet Apicius, auteur du *de*



Re culinariâ, en envoya de Brindes à Trajan, qui se trouvait au pays des Parthes.

Juvénal raconte que le praticien Fabius Rutilius mourut pour avoir trop mangé d'huîtres.

Il ne faudrait pas en conclure que ce poisson est malsain ; il passe au contraire pour être digestif et très rafraîchissant. On prétend aussi que l'huître ouvre l'appétit et excite au sommeil. Son usage est prescrit aux scorbutiques et aux goutteux.

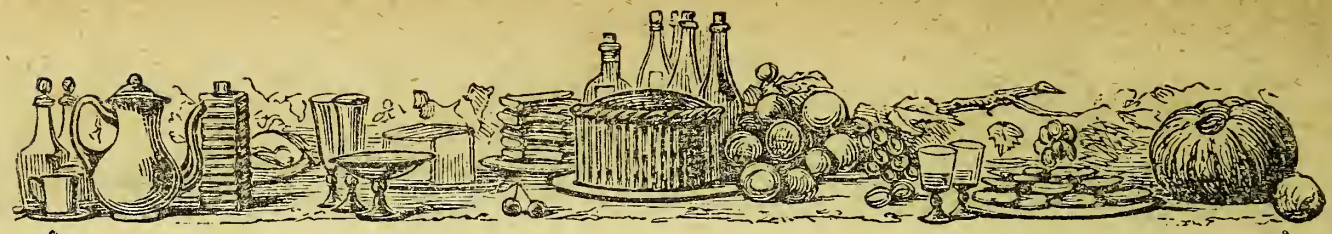
VII. — L'HUITRE A TABLE.

L'huître se mange crue, et beaucoup de personnes seront sans doute étonnées en apprenant qu'on l'accommode aussi à plus de trente sauces différentes.

On la mange à la *bonne-femme* et au *bonhomme ;* à la *daube,* au *parmesan,* en *casserolle,* en *hachis,* en *paille, farcie, frite, sautée,* en *papillotes*, en *caisse*, en *potage,* et surtout en *petits pâtés.*

Carpes, soles, morues, goujons, les Chinois mangent tous les poissons crus. Ils ne font qu'une exception, et c'est en faveur de l'huître, qu'ils font toujours griller.

L'huître est précisément le seul poisson que nous mangions cru.



On prétend que les huîtres ne valent rien pendant les mois qui n'ont pas la lettre R.

Ce sont probablement elles qui ont fait courir ce bruit. En tout cas, c'est une erreur. Les huîtres sont toujours bonnes, pourvu qu'elles soient fraîches, mais ce préjugé si universellement accrédité a son bon côté, parce que c'est pendant les mois sans R que l'huître se reproduit.

VIII. — LES MANGEURS D'HUITRES.

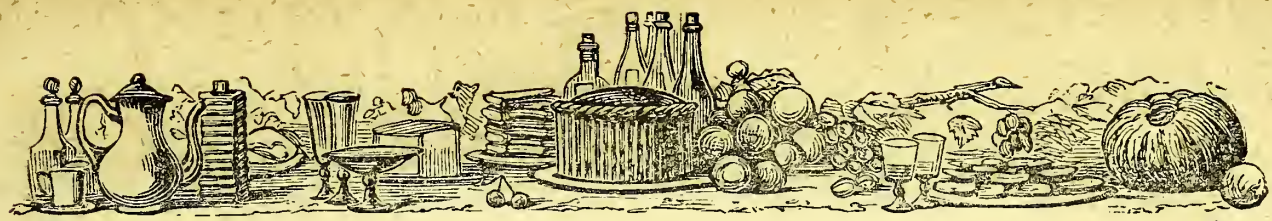
Henri IV fut un des plus passionnés et des plus immodérés mangeurs d'huîtres qu'on ait connus. Une anecdote, racontée par *l'Étoile*, le prouve suffisamment :

« Sa Majesté, chassant vers Gros-Bois, se déroba de sa compagnie et revint seul à Créteil, sur l'heure de dîner.

« Il descendit à l'hôtellerie et demanda à l'hôtesse s'il n'y avait rien à manger.

« Elle répondit que non, et qu'il était venu trop tard. Mais à l'instant, avisant une bourriche d'huîtres, le roi demanda pour qui était ce poisson. L'hôtesse répondit que c'était pour des procureurs qui se trouvaient en haut.

« Le roi alors, qu'elle ne prenait que pour un simple gentilhomme parce qu'il était seul,

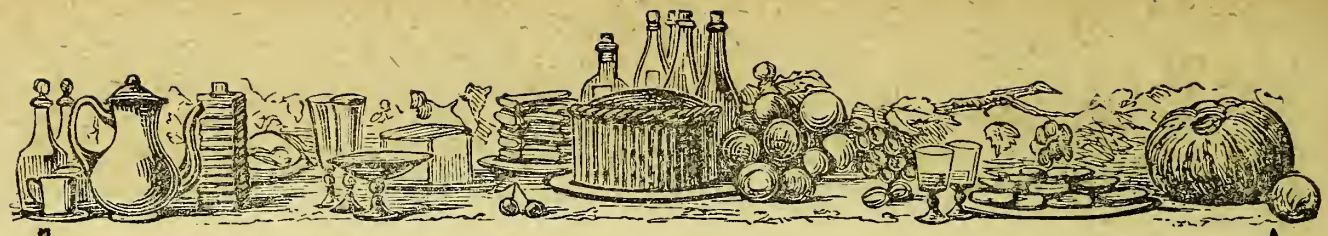


la pria de leur dire qu'un honnête gentilhomme les priait de lui céder une seule douzaine d'huîtres pour de l'argent et qu'ils l'accommodassent du bout de leur table. Ce qu'ils refusèrent tout à plat, disant que pour le regard de leurs huîtres il n'y en avait pas trop pour eux. Le roi, ayant entendu cette réponse, envoya quérir le sieur de Vitry, qui vint avec huit ou dix autres. Sa majesté, ayant conté sa disconvenue et la vilenie de ces messieurs procureurs, lui enchargea de s'aller saisir d'eux et qu'il les menât à Gros-Bois, et qu'étant là, il ne faillit de les très bien fouetter et étriller pour leur apprendre une autre fois à être plus courtois à l'endroit des gentilshommes.

« Ce que ledit de Vitry exécuta fort bien et promptement, nonobstant toutes les raisons, prières, supplications, remontrances et contredits de messieurs les procureurs. »

L'Etoile ne dit pas qui mangea les huîtres, des procureurs ou du roi.

Le roi Théodore, ce pseudo-souverain, cette éphémère Majesté du chimérique royaume de Corse au dernier siècle, n'eut qu'une vraie consolation lorsqu'il fut jeté à bas d'un trône qui n'avait pas existé, ce furent les huîtres : elles l'aidèrent à gaiement avaler son chagrin.



— Souvent, raconte M. Edouard Fournier, il s'écriait avec mélancolie : *Amor, la gloria et l'ostriche son le tre passion mie favorite.* Mais de ces trois favorites, une seule avait été fidèle : la pauvre huître en écaille.

Encore un illustre mangeur d'huîtres c'était le comte de Charmillet. Quand il fut nommé ambassadeur en Allemagne, il reçut la visite de son ami, l'abbé Boitard.

— Vous voilà heureux, lui dit ce dernier ; vous êtes sur la route de la fortune, des honneurs et...

— Et sur le chemin de la choucroute, interrompit brusquement le célèbre gourmet. Est-ce qu'on peut être heureux dans un pays où les huîtres n'arrivent pas ?

Mais de tous les mangeurs d'huitres, le plus connu est sans contredit Crébillon le fils.

— Il passait ses journées, raconte encore M. Fournier, au fameux cabaret du *Rocher de Cancale,* en tête à tête avec des bourriches éventrées.

Pas de vin, pas de citron, pas même de poivre, il aimait l'huître pour elle-même, dans le simple appareil de ses grâces et de sa saveur naturelle.

De temps à autre, une gorgée de lait comme dissolvant, voilà tout ce qu'il se permettait.

Un matin qu'il en était déjà à sa douzième douzaine, quelqu'un lui ayant demandé combien de temps il pourrait en manger ainsi, Crébillon lui répondit avec solennité :

— Toujours.

Une autre fois, un de ses amis l'ayant abandonné à la septième ou huitième douzaine, disant qu'il craignait pour son estomac :

— Eh ! quoi ! répliqua Crébillon, serais-tu par hasard un de ces fats qui s'amusent à digérer ?

On raconte que le vicomte de Mirabeau, auquel son ventre énorme valut le sobriquet de Mirabeau-Tonneau, mangea un jour trente douzaines d'huîtres.

On raconte aussi qu'il faillit lui arriver la même aventure que celle du patricien Fabius Rutilius, dont parle Juvénal.

Mais il paraît que le noble vicomte arrosait ses huîtres autrement qu'avec du lait, car il maniait le verre aussi bien que la fourchette.

IX. — L'HUITRE ET LES POÈTES.

L'huître a été chantée par les poètes, voire même par les académiciens.

Arnault, dans une romance qui n'a pas

moins de dix couplets, a célébré ses vertus et ses malheurs.

Voici l'un de ces couplets :

Avec des huîtres
On est mieux qu'avec des savants,
On lit de moins quelques chapitres,
Mais on ne perd jamais son temps,
Avec des huîtres.

Il va sans dire que l'honorable académicien mangeait son héros encore mieux qu'il ne le chantait.

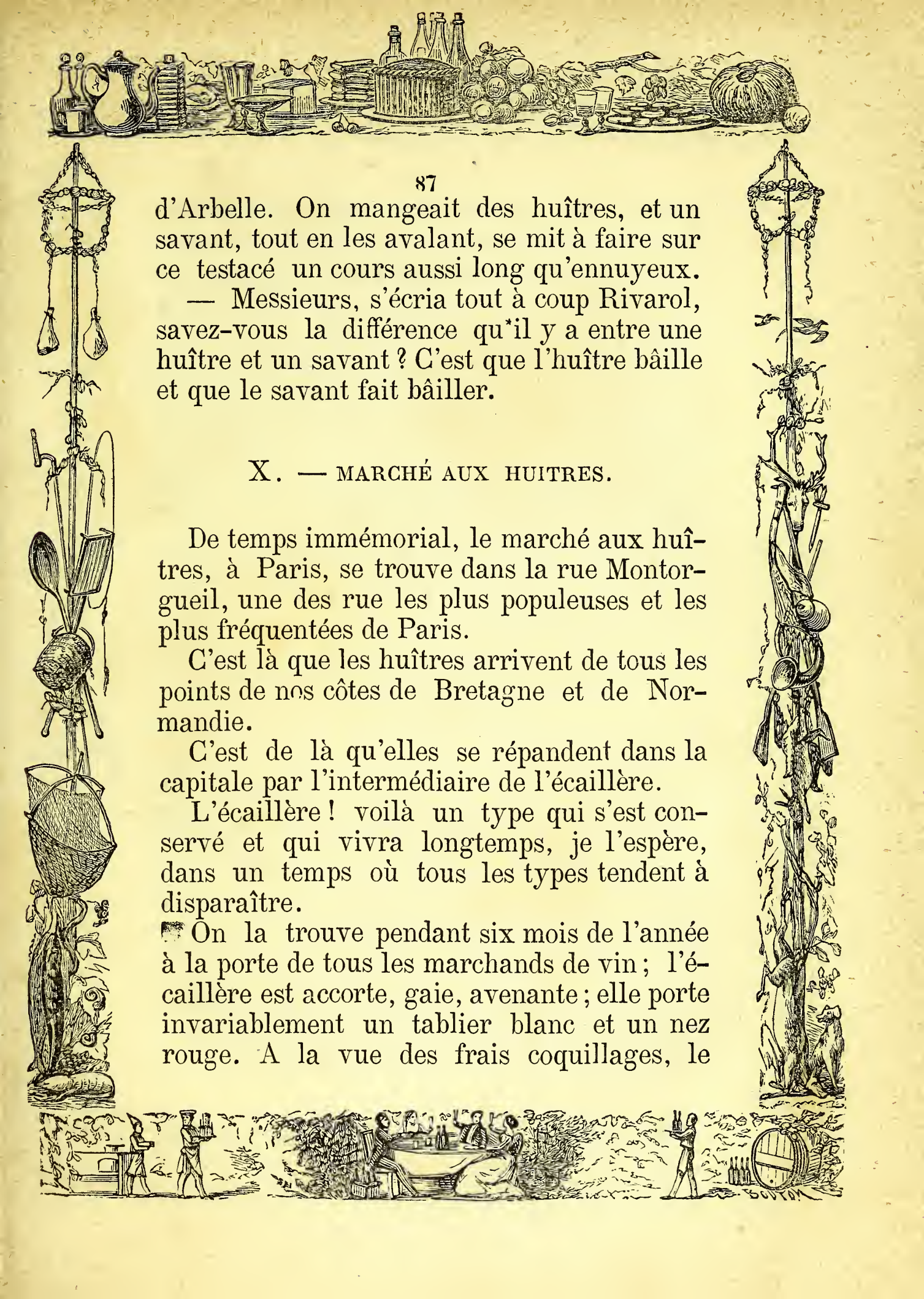
La prédilection de tous ces gens d'esprit pour les huîtres donne un peu tort au proverbe de Brillat-Savarin : *Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es.*

L'huître, en effet, a une grande réputation de bêtise. Mais je voudrais bien savoir si l'escargot est plus spirituel, si la morue est plus intelligente. Si j'en crois les pêcheurs, cette réputation n'est qu'une calomnie, et c'est peut-être le bon mot de Rivarol qui l'a accréditée.

Le docteur Maillard était un sot que Rivarol détestait peut-être autant que les huîtres.

L'ayant trouvé un jour seul, à table, en face d'une bourriche, il prétendit que le docteur dînait en famille.

Une autre fois, il déjeunait chez le baron



d'Arbelle. On mangeait des huîtres, et un savant, tout en les avalant, se mit à faire sur ce testacé un cours aussi long qu'ennuyeux.

— Messieurs, s'écria tout à coup Rivarol, savez-vous la différence qu'il y a entre une huître et un savant ? C'est que l'huître bâille et que le savant fait bâiller.

X. — MARCHÉ AUX HUITRES.

De temps immémorial, le marché aux huîtres, à Paris, se trouve dans la rue Montorgueil, une des rue les plus populeuses et les plus fréquentées de Paris.

C'est là que les huîtres arrivent de tous les points de nos côtes de Bretagne et de Normandie.

C'est de là qu'elles se répandent dans la capitale par l'intermédiaire de l'écaillère.

L'écaillère ! voilà un type qui s'est conservé et qui vivra longtemps, je l'espère, dans un temps où tous les types tendent à disparaître.

On la trouve pendant six mois de l'année à la porte de tous les marchands de vin ; l'écaillère est accorte, gaie, avenante ; elle porte invariablement un tablier blanc et un nez rouge. A la vue des frais coquillages, le

gourmet qui passe s'arrête devant son modeste établi en plein vent ; en un clin d'œil la marchande a ouvert une douzaine d'huîtres qu'elle lui présente au bout des doigts ; le client avale, paye et continue sa route.

Si vous lisez un jour les Mémoires de la duchesse d'Abrantès, vous y verrez que Junot adorait ces petites stations gastronomiques.

Les huîtres vont bientôt quitter leur petit marché de la rue Montorgueil où elles sont vraiment trop à l'étroit. Une place digne d'elles les attend dans le magnifique palais des halles centrales.

XI. — L'HUITRE, LES SAVANTS ET LE CHEMIN DE FER.

L'huître est fille de l'Océan ; l'huître d'eau douce n'existe pas. Quelques savants ont écrit de longs rapports dans lesquels ils certifient avoir vu des huîtres dans le Nil et dans les fleuves du Sénégal. Ces savants avaient vu double, et il est certain aujourd'hui que lesdites huîtres n'étaient que des canards.

D'autres savants travaillent depuis longtemps à acclimater les huîtres dans nos rivières ; ils comptent beaucoup atteindre ce

but et mettre ainsi ces savoureux mollusques sous la main du consommateur.

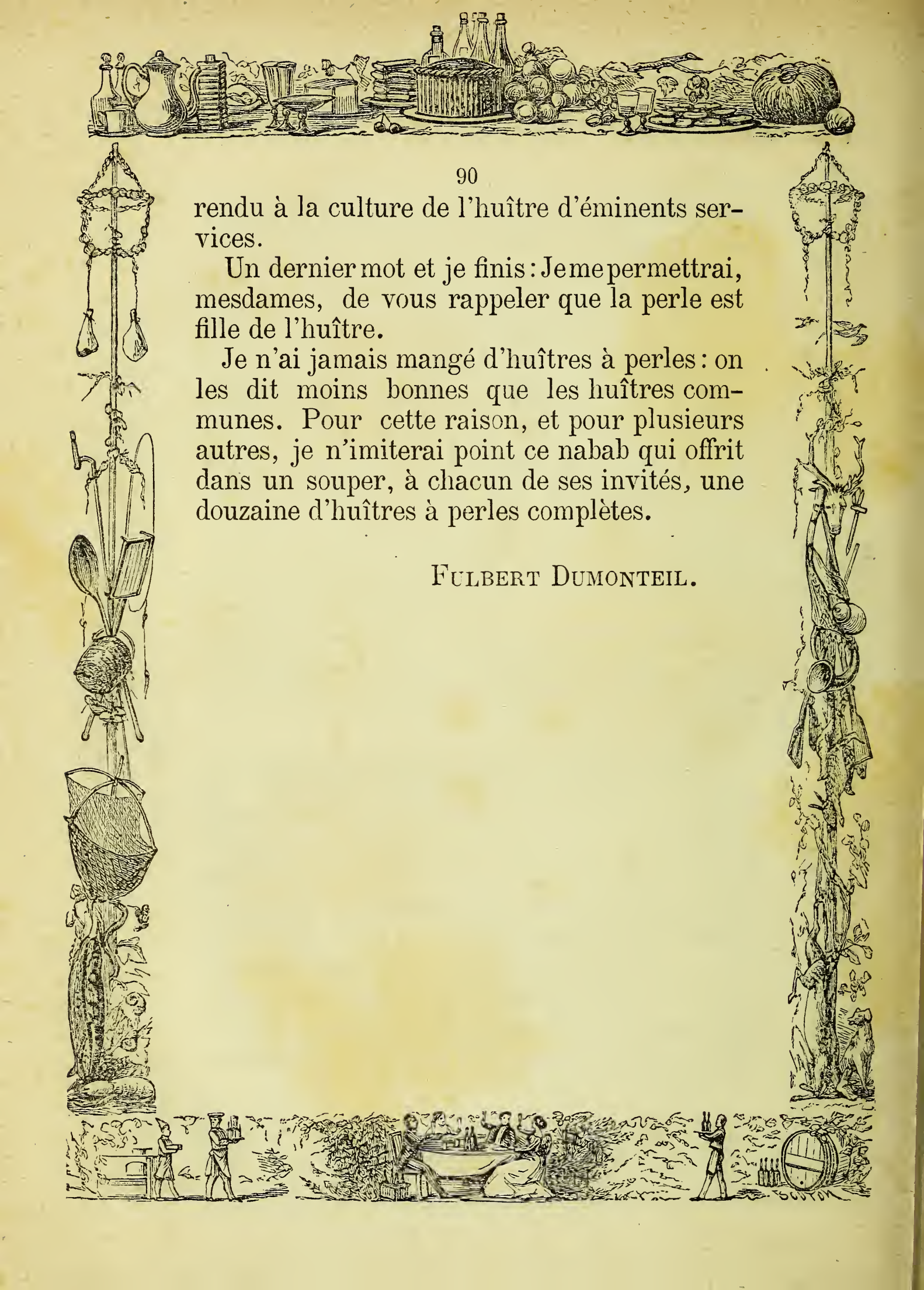
Que Dieu leur vienne en aide !

Déjà la vapeur, par la rapidité de son transport, a rendu d'inappréciables services aux gourmets : Les chemins de fer, qui promènent aujourd'hui dans les lieux les plus éloignés et les plus déshérités la lumière et la civilisation, y apportent aussi les huîtres, et ce n'est pas là le moindre de ses bienfaits.

CONCLUSION.

Nous parlions tout à l'heure de l'intelligence calomniée des huîtres. Ce qu'on ne saurait leur contester, ce sont les qualités du cœur.

Comme tant d'autres, l'huître n'est pas un poisson sauvage et vagabond. Elle aime au contraire la société et semble avoir un culte pour la famille; elle vit au milieu des siens, là où elle est née, et elle y mourrait, si la drague impitoyable du pêcheur ne venait pas l'arracher de son banc. L'huître est aussi bonne épouse, bonne mère; l'Océan a béni ses entrailles, et pour créer des milliers d'enfants, elle n'a pas besoin de l'intervention académique et savante de M. Coste, qui a pourtant

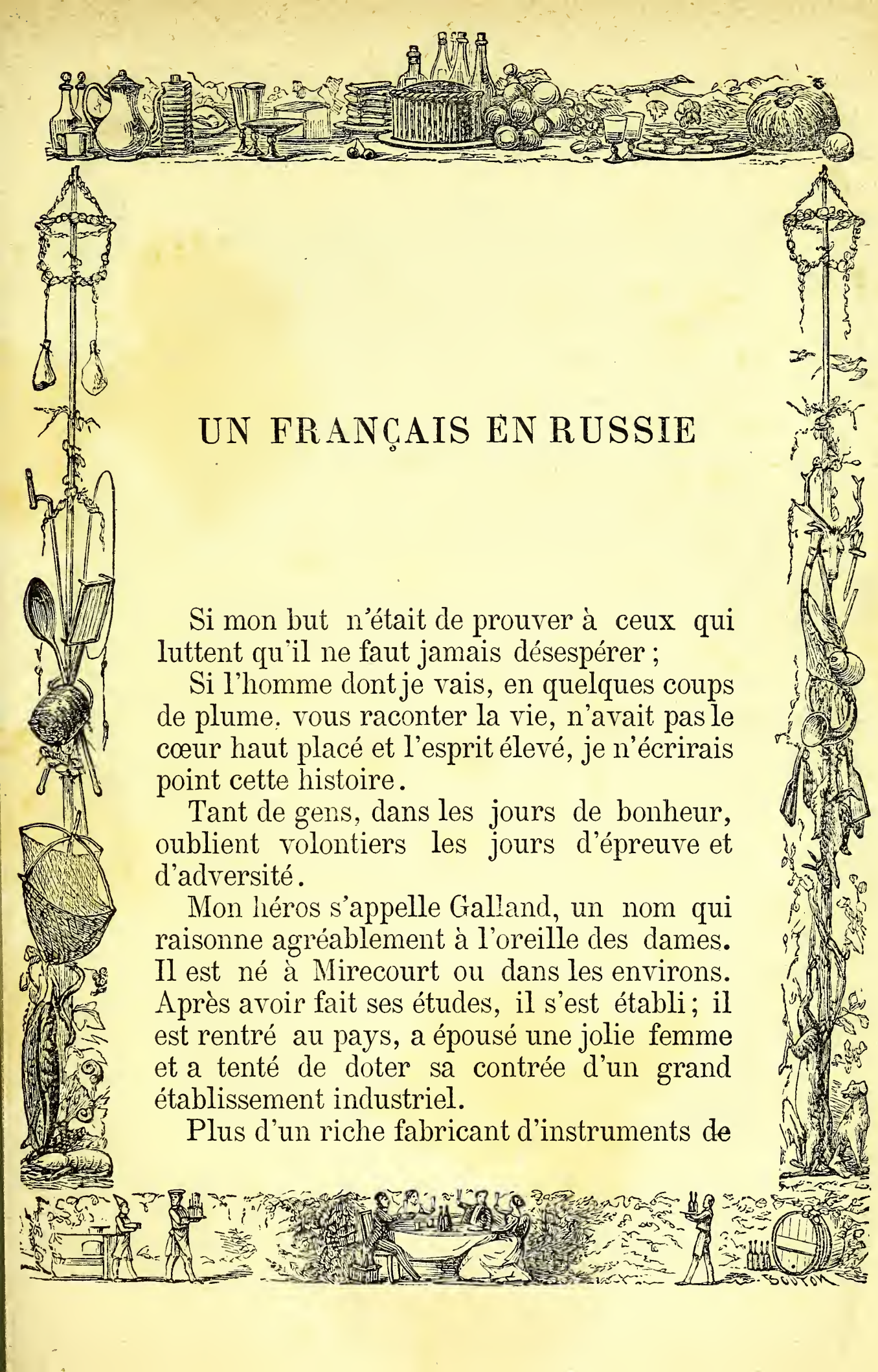


rendu à la culture de l'huître d'éminents services.

Un dernier mot et je finis : Je me permettrai, mesdames, de vous rappeler que la perle est fille de l'huître.

Je n'ai jamais mangé d'huîtres à perles : on les dit moins bonnes que les huîtres communes. Pour cette raison, et pour plusieurs autres, je n'imiterai point ce nabab qui offrit dans un souper, à chacun de ses invités, une douzaine d'huîtres à perles complètes.

FULBERT DUMONTEIL.



UN FRANÇAIS EN RUSSIE

Si mon but n'était de prouver à ceux qui luttent qu'il ne faut jamais désespérer ;

Si l'homme dont je vais, en quelques coups de plume, vous raconter la vie, n'avait pas le cœur haut placé et l'esprit élevé, je n'écrirais point cette histoire.

Tant de gens, dans les jours de bonheur, oublient volontiers les jours d'épreuve et d'adversité.

Mon héros s'appelle Galland, un nom qui raisonne agréablement à l'oreille des dames. Il est né à Mirecourt ou dans les environs. Après avoir fait ses études, il s'est établi ; il est rentré au pays, a épousé une jolie femme et a tenté de doter sa contrée d'un grand établissement industriel.

Plus d'un riche fabricant d'instruments de

musique a vu le jour dans la patrie d'Eugène de Mirecourt, le célèbre pamphlétaire.

Cette jolie petite ville est une boîte à musique, où les femmes font de la dentelle entre un morceau du *Trouvère* et un grand air de *la Favorite*.

Mais si Mirecourt est musicienne, elle n'est point industrielle. M. Galland mangea quelques centaines de mille francs dans sa raffinerie modèle, sans obtenir d'autres résultats sérieux que de se mettre fort mal avec toute sa famille.

La province a ses habitudes; les grands-parents n'aiment pas les innovateurs, surtout quand le succès ne vient point couronner leurs efforts.

Il fallut liquider. Tout le monde payé, tout compte fait... il ne resta rien.

M. Galland était un homme énergique; il comprit que le destin lui devait une revanche: il embrassa sa femme, la laissa chez sa mère, emprunta quelques centaines de francs et partit...

Le tout était de savoir où aller? Il se rendit à Vienne. Pourquoi à Vienne plutôt qu'ailleurs? Je crois qu'il n'en savait trop rien; cependant il existe une circonstance atténuante; il parlait très couramment la langue allemande.

M. Galland m'a raconté que le jour de son arrivée dans la capitale de l'Autriche, il lui restait la monnaie d'une pièce de vingt francs déjà entamée.

Sept heures du matin venaient de sonner, comme l'omnibus le descendait à l'hôtel Weissen Ross, dans la Léopoldstadt. Après avoir fait un bout de toilette, il se rendit au café, pour attendre, en lisant les journaux, l'heure d'aller porter ses lettres de recommandation.

Un monsieur vint lui retenir *la Gazette de Vienne*...

A son accent, l'interlocuteur jugea qu'il avait affaire à un étranger : la conversation suivante s'engagea :

« — Vous êtes Français, monsieur ?

« — Oui, monsieur.

« — Est-ce la première fois que vous venez « dans notre capitale ?

« — Oui, monsieur.

« — Moi, j'ai habité Paris pendant cinq ans, « et j'aime beaucoup la France et les Français ; « si je puis vous être utile ou agréable, je « serai charmé de me mettre à votre disposition.

« — Monsieur, vous êtes vraiment trop « bon ; j'ai trois lettres de recommandation, et « je viens ici avec l'intention de prendre une

« place de sous-directeur ou de régisseur dans « une raffinerie.

« Cela tombe à merveille; ma voiture vient « d'arriver ; je suis invité par un ami intime « à déjeuner chez le plus grand raffineur du « pays : Voulez-vous m'accompagner?

« — Très-volontiers. »

Le lendemain, M. Galland était installé et gagnait 250 florins par mois.

Il fit des voyages pour sa maison. Un jour, il eut occasion de visiter une propriété immense, située à l'entrée de la Russie par la frontière autrichienne, appartenant à la famille des comtes Potocki.

— Combien rapporte cette propriété? demanda-t-il.

— A peu près cent mille roubles.

— Il y a de tout ici, de l'eau et du soleil, la terre est excellente ; ce n'est pas le quart de ce que cela pourrait rapporter...

M. Galland se rendit chez le comte Potocki ; huit jours plus tard, la Société industrielle et commerciale était fondée ; l'année suivante elle était en pleine exploitation.

Depuis dix ans, ils ont gagné 15,000,000 de francs.

Ils expédient tous les ans pour des millions d'alcool en Russie, en Valachie et en Turquie.

Ils font des liqueurs, deux spécialités : le kummel et le curaçao.

L'autre jour, chez Goyard, aux Frères-Provençaux, dans un dîner de gourmets, un ami qui en reçoit directement d'Uladowka nous en a fait goûter.

D'un commun accord, tout le monde a déclaré n'avoir jamais rien bu d'aussi fin ni de plus exquis. On ne m'accusera pas de faire une réclame : ces liqueurs, grâce aux droits d'entrée et aux frais de transport, sont d'un prix trop élevé pour être dans le commerce.

M. Galland est aujourd'hui l'heureux propriétaire du Sauvoy, la plus belle propriété de Nancy.

ALFRED DE CASTON.

Le Petit Journal

Paraît tous les jours sans exception et se vend dans toute la France comme à Paris

Cinq centimes le numéro

Tout ce qui se dit, tout ce qui se passe — se trouve dans le Petit Journal, le plus répandu et le plus amusant des journaux populaires.

ABONNEMENTS :

Paris . . . . . Trois mois, 5 fr.; six mois, 9 fr.; un an, 18 fr.
Départements. Trois mois, 6 fr.; six mois, 12 fr.; un an, 24 fr.

LE JOURNAL ILLUSTRÉ

LE PLUS GRAND SUCCÈS DE PUBLICATION DE NOTRE ÉPOQUE

Paraît toutes les semaines, avec quatre pages de texte et quatre pages de gravures, mis en vente dans toute la France

à Dix centimes.

Donne de magnifiques gravures, d'après les dessins inédits des principaux artistes, des reproductions de tableaux célèbres, des vues de monuments, des illustrations de toutes sortes. C'est le recueil de la famille, qui a sa place marquée dans le salon et dans l'atelier, dans les hôtels fastueux et dans les habitations les plus modestes.

ABONNEMENTS :

Paris . . . . . Un an, 5 fr. 50; six mois, 3 fr.
Départements. . . Un an, 6 fr. 50; six mois, 3 fr. 50.

L'ALBUM DE L'EXPOSITION ILLUSTRÉE

Histoire pittoresque de l'Exposition universelle

L'*Album de l'Exposition illustrée* forme un magnifique volume, du format des plus grands journaux illustrés, et contient plusieurs centaines de gravures.

C'est l'histoire *la plus complète* et *la plus intéressante* des solennités artistiques et industrielles dont Paris a été le théâtre en 1867. — Ce livre, rédigé et illustré par une société d'écrivains et d'artistes, estimés et aimés du public, place l'Exposition internationale dans son véritable jour et la montre sous tous ses aspects. C'est une brillante *Encyclopédie*, où l'on trouve, à côté d'études sérieuses et instructives, le mouvement de Paris, l'histoire des inventions et des chefs-d'œuvre, la physionomie du temps, — enfin la vérité tout entière sur une Exposition qui n'est guère connue que par des documents complaisants ou priviligiés.

Cet ouvrage, édité avec un grand luxe typographique, est du prix de 5 francs pour Paris, — 6 francs pour les départements, franco, soigneusement emballé, par les Messageries. (Envoi immédiat contre mandat ou timbres-poste.)

S'adresser par lettre affranchie à la Librairie du Petit Journal.

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

RUINARD PÈRE ET FILS

A REIMS

MAISON FONDÉE EN 1729

AGENCE GÉNÉRALE

Rue Drouot, 11, à Paris.

La maison Ruinart père et fils est la plus ancienne et l'une des plus honorables de la Champagne. — Produits d'une qualité irréprochable et d'une réputation universelle.

PRIX DANS PARIS.

Carte noire	4 fr.	la bouteille.
Carte blanche	5 fr.	—
Crémant	6 fr.	—
Vin rosé	5 fr.	—

Par paniers, bouteilles ou demi-bouteilles.
(Livraison immédiate.)
A l'agence, 11, rue Drouot.

JULES MERMAN ET Ce

Négociants, Propriétaires à Bordeaux (Gironde)

AGENCE GÉNÉRALE :

Rue Drouot, 11, à Paris

L'ancienne réputation de cette maison, la position particulière de ses chefs, qui sont propriétaires de vignobles importants, les soins qu'elle apporte à ses envois lui assurent, sur la place de Paris, la clientèle la plus honorable et la plus distinguée.

Etablir des vins de Bordeaux d'origine certaine, arrivés, suivant leur année et leur crû, au point de perfection qu'ils peuvent atteindre, — dans les conditions de prix les plus loyales et les plus modérées, — tel est le but que se propose la maison Jules Merman et Ce.

Son agence, établie à Paris, rue Drouot, 11, se charge de remplir, dans le plus bref délai, les commandes qui lui sont adressées.

Elle distribue des prix courants et des échantillons sur demande affranchie. En accueillant ses propositions, on peut se convaincre des avantages spéciaux que cette maison peut offrir aux consommateurs.

Envoi franco de prix-courants sur demande affranchie.

LE PLUS UTILE

Et le meilleur marché de tous les Journaux de Modes

Publié en dix langues différentes

TIRAGE TOTAL **221,000** EXEMPLAIRES

LA SAISON

JOURNAL ILLUSTRÉ DES DAMES

(Format de *l'Illustration*)

53, Rue Vivienne, à Paris

24 Numéros par an — 2,000 Gravures noires — 200 Patrons en grandeur naturelle — 400 Dessins de Broderies — 36 Gravures coloriées

La SAISON paraît le 1er et le 16 de chaque mois

Première Edition
sans les gravures coloriées
Paris : Un an : 6 fr. — Six mois : 4 fr. — Trois mois : 1 fr.
Départements : Un an : 8 fr. — Six mois : 4 fr. — Trois mois : 2 fr.

Deuxième Edition
avec 12 gravures coloriées
Paris : Un an : 9 fr. — Six mois : 5 fr. Trois mois : 2 fr. 75.
Départements : Un an : 12 fr. — Six mois : 6 fr. — Trois mois : 3 fr.

Troisième Edition
avec 24 gravures coloriées
Paris : Un an : 13 fr. — Six mois : 6 fr. — Trois mois : 3 fr. 50.
Départements : Un an : 15 fr. — Six mois : 8 fr. — Trois mois : 4 fr.

Quatrième édition
avec 36 gravures coloriées
Paris : Un an : 15 fr. — Six mois : 8 fr. Trois mois : 4 fr.
Départements : Un an : 18 fr. — Six mois : 10 fr. — Trois mois : 5 fr.

LES ABONNEMENTS PARTENT DU 1er DE CHAQUE MOIS

Un numéro-spécimen est envoyé gratis et franco sur demande affranchie, adressée à M. François Ebhardt, 53, rue Vivienne, à Paris

On s'abonne chez tous les Libraires, chez les Directeurs des Postes, et aux Bureaux des Messageries Impériales et Générales.

LA STÉNOGRAPHIE

SANS MAITRE

OU

L'ART D'ÉCRIRE AUSSI VITE QUE L'ON PARLE

ENSEIGNÉ EN DIX LEÇONS

D'APRÈS LE SYSTÈME LE PLUS SIMPLE ET LE PLUS RATIONNEL

Par A. ROBY, sténographe officiel

Ouvrage pratique et d'une compréhension facile
contenant plus de mille caractères spéciaux
gravés dans le texte, et des planches également gravées

Cet ouvrage, impatiemment attendu, est destiné à populariser une des sciences les plus utiles et les plus intéressantes. — Envoi *franco* par la poste, sous enveloppe, contre demande affranchie adressée à la *Librairie du* **Petit Journal**, et contenant **3** *francs* en mandats ou timbres-poste.

L'OMNIBUS DU TRAVAILLEUR

Il s'agit ici, non-seulement des travailleurs, mais encore et surtout de tout le monde. Pendant qu'un industriel annonçait cyniquement dans les journaux : *Pas de Crédit !* M. Valich, fondateur de l'*Omnibus du Travailleur*, plaçait hardiment sa maison sous cette devise populaire : CRÉDIT A TOUT LE MONDE.

On comprend aisément la vogue d'un pareil titre, et on le comprendra encore mieux, quand nous aurons expliqué le mécanisme ingénieux de cette organisation.

Disons d'abord qu'on peut se procurer à l'*Omnibus du Travailleur* toutes sortes de marchandises, depuis le mobilier le plus simple jusqu'au mobilier le plus somptueux, depuis la robe d'indienne, le tartan de l'ouvrière, le paletot de l'artisan jusqu'à la robe à la mode, au cachemire élégant, aux vêtements de luxe. Meubles, tapis, pendules, ustensiles de ménage, lingerie, literie, nouveautés, objets d'art et de fantaisie, vous trouverez tout chez M. Valich, et qui mieux est,

TOUT A CRÉDIT,

et dans les meilleures conditions de prix, ce qui ne gâte rien.

Le chiffre considérable d'affaires faites par l'*Omnibus du Travailleur*, lui permet d'avoir des fabricants spéciaux pour tous les articles qu'il offre au public, et d'obtenir ainsi des concessions

de prix extraordinaires qui sont le bénéfice de sa nombreuse clientèle. Les magasins de l'*Omnibus*, qui sont les véritables docks du bon marché, occupent aujourd'hui de vastes emplacements dans divers quartiers. Le siége de l'administration est situé 41, rue Coquillière ; les magasins de vente au n° 10 et au n° 44 de la même rue ; il possède rue Saint-Antoine, 177, de grands ateliers de fabrication de meubles en tous genres, etc.

Les objets achetés sont livrés à l'acheteur, dès qu'il a payé le tiers seulement du prix de la marchandise. Le reste se paie tant par semaine ou par mois, à la volonté de l'acheteur, et sans qu'il ait à se déranger pour opérer ses paiements. Le client qui verse, par exemple, à la caisse de l'*Omnibus* 2 francs, 3 francs, 5 francs par semaine, peut, lorsqu'il le désire, acquérir trois fois plus de marchandises qu'il n'a versé d'argent, et les objets acquis par lui lui sont livrés. Nous n'hésitons pas à dire que M. Valich a rendu et rend tous les jours d'immenses services aux personnes de toutes les classes de la société, dont le budget mensuel ou hebdomadaire ne permet pas de payer au comptant de fortes sommes, et qui ont tout intérêt à amortir leurs acquisitions par des versements réguliers et imperceptibles.

Disons en terminant que de nombreuses récompenses honorifiques, signalées par la voie de la presse, ont contribué à attester l'excellente organisation de l'*Omnibus du Travailleur*.

P. S. Ce n'est pas seulement à Paris, mais à toute la France, que M. Valich offre les facilités de paiement que nous venons d'expliquer. Les clients de province reçoivent sur leur demande des prix courants, des catalogues détaillés, des échantillons de toutes sortes, et les marchandises leur sont expédiées aux mêmes conditions que pour les clients de Paris.

TABLE DES MATIÈRES

Préface..... 3
Calendrier pour 1869..... 5
Les fêtes littéraires et gastronomiques de la Provence.. 9
Menu provençal et sa traduction..... 14
Les souverains modernes à table..... 16
Étude sur la moutarde..... 19
Barrière du Maine..... 31
Les beignets d'acacia 32
Le café Desmares 36
Un duel à mort 43
Chair et Poisson..... 50
Cinq recettes du grand siècle..... 52
Le petit Pâtissier..... 57
Les chasselas de Fontainebleau..... 60
Monsieur Pascal..... 65
Le macaroni au stuffato 68
Les oranges 71
Les croûtons à la purée de bécasses..... 73
Monographie de l'huître..... 75
Un Français en Russie 91
Annonces de librairie 96
Vins de Champagne et de Bordeaux 98
La Saison. — La Sténographie sans maître..... 100
L'Omnibus du travailleur..... 102

8298 — TYP. ALCAN-LÉVY, BOULEVARD DE CLICHY, 62, PARIS.

3